

## Los Arcos

Café-Bar

Pensando en Uds. que conoce y prefiere lo mejor,  
"Los Arcos Café-Bar" le ofrece ahora "The Coffee Time".  
Podrá disfrutar de exquisitas combinaciones, en un acogedor  
ambiente que harán de sus tardes las más placenteras.

Elija la opción de su preferencia:

La Especial s/. 9.50 Doble Opción s/. 12.50

- Café cortado, espresso o americano.
- Café cortado, espresso o americano, o un  
café solo.
- El Sésamo, el trigo o el maíz.
- El Sésamo, el trigo o el maíz, o un  
café solo.
- El Sésamo, el trigo o el maíz, o un  
café solo.
- El Sésamo, el trigo o el maíz, o un  
café solo.

Opción Ligera s/. 13.50

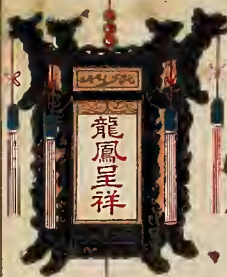
- Jugo tropical (piña, melón o papaya).
- Sándwich de pechuga con durazno en pan árabe o integral ó  
triple vegetal con queso fresco, espárrago y tomate.
- Sinfonía de frutas con yogurt natural y/o miel.

... Y por su visita nosotros le imitamos un Cocktail

POWER BARCELONA - Barcelona 952 - Madrid - León - Pinar del Río - (011) 241-1072

El Canal





龍鳳呈祥

龍鳳酒家

MENU

LONG FUNG



COCKTAIL NACIONALES			VERMOUTHS		
CN-1	Lung Fung	24.00	V-1	Carpano Eto. Tinto	24.00
CN-2	Biblia	15.00	V-2	Punt e Mes	24.00
CN-3	Bitter Batido	15.00	V-3	Noyly Part	24.00
CN-4	Champañita Oportó	15.00	V-4	Cinzano	20.00
CN-5	Champañita Jerez	15.00			
CN-6	Pisco Sour	13.00			
CN-7	Presa	13.00			
CN-8	Algarrobina	13.00			
CN-9	Guinda Sour	13.00			
COGNACS			VINOS GENEROSOS		
CI-1	Sweet Manhattan	30.00	C-1	Napoleón Ag. Dorada	45.00
CI-2	Daiquiri	30.00	C-2	Napoleón Courvoisier	45.00
CI-3	Whisky Sour	30.00	C-3	Bisquit Dubouche	45.00
CI-4	Dry Martini	24.00	C-4	Hennessy	30.00
CI-5	Vodka Tini	24.00	C-5	Valdespino 3 Estres.	24.00
CI-6	Alexander	24.00	C-6	Fundador	24.00
CI-7	Gin Fizz	24.00			
LONG DRINKS					
LD-1	Bloody Mary	35.00	VG-1	Jerez Valdespino	24.00
LD-2	Old Fashioned	30.00	VG-2	Jerez Tio Pepe Seco	24.00
LD-3	Planted Spunch	30.00	VG-3	Jerez Amontillado	24.00
LD-4	Campani Soda	30.00	VG-4	Oporto Español	24.00
LD-5	Bitter Campani	30.00	VG-5	Manzanilla Fina	24.00
LD-6	Singapore	24.00			
LD-7	Tomme Collins	24.00			
LD-8	Vodka Collins	24.00			
LD-9	Gin con Ginger Ale	24.00			
WHISKY					
			W-1	Chivas Regal	29.00
			W-2	Ye Monks	29.00
			W-3	Old Parr	29.00
			W-4	Johnnie Walker	29.00
			W-5	Whisky Varias Marcas	25.00
			W-6	Whisky Americano	25.00
			W-7	Whisky Canadiense	25.00
			W-8	Whisky Japonés	25.00
LICORES EXTRANJEROS					
LE-1	Cointreau	28.00			
LE-2	Drambul	28.00			
LE-3	Crema de Cacao	24.00			
LE-4	Anis del Mono	24.00			
LE-5	Menta Frappe	24.00			
LE-6	Benedictine	24.00			
LE-7	Curacao	24.00			
LE-8	Grand Marnier	24.00			
LE-9	Dubonet	24.00			
LE-10	Perfecto Amor	24.00			
LE-11	Fernet Branca	24.00			
LE-12	Apricot	24.00			
LE-13	Kummel	24.00			
LE-14	Rigi Kirsch	24.00			
LICORES CHINOS					
			LCH-1	Ng Ka Py	29.00
			LCH-2	Mui Kwa Lu	29.00
LICORES NACIONALES					
LN-1	Pernot 45	24.00			
LN-2	Licord de Oro	24.00			
LN-3	Mandarine	24.00			
PISCOS NACIONALES					
			PN-1	Chileano de Guinda	14.00
			PN-2	Chileano de Pisco	14.00
			PN-3	Cuba Libre Cartavio	14.00
			PN-4	Pisco Montesterpe	14.00
			PN-5	Pisco Tradición	14.00
			PN-6	Pisco Sta. Margarita	14.00
			PN-7	Pisco Puro Ocucaje	14.00

PLATOS ESPECIALES		
ESP-1	Lung Fung Ping Fung	130.00 260.00
ESP-2	Pato Pekinés	90.00 180.00
ESP-3	Pato a la Laguna Salsa Ajonjolí	90.00 180.00
ESP-4	Gallina con Laichy y Durazno	65.00 130.00
ESP-5	Gallina Waet Kay Especial con Hongos Chinos	50.00 100.00
ESP-6	Gallina con Hongos, Abalones y Bambú	46.00 92.00
ESP-7	Gallina y Camarón Pac Chan (TAY PA)	46.00 92.00
ESP-8	Gallina con Jengibre surtido china	46.00 92.00
ESP-9	Gallina (Pato) Salsa Limón o Naranja	46.00 92.00
ESP-10	Gallina con Abalones y Hongos Chinos	43.00 86.00
ESP-11	Gallina Tung Cun YuiYion	43.00 86.00
ESP-12	Gallina con Abalones	41.00 82.00
ESP-13	Gallina con Champiñón	41.00 82.00
ESP-14	Gallina con Hongos Chinos	41.00 82.00
ESP-15	Gallina salsa Fruta	41.00 82.00
ESP-16	Gallina CHIC JAU KAY	37.00 74.00
ESP-17	Gallina con Espárrago salsa blanca	37.00 74.00
ESP-18	Gallina Empaquetada	37.00 74.00
ESP-19	Gallina «LUN FUN CHAM FA»	37.00 74.00
ESP-20	«CHAP SUEY SAM SI»	37.00 74.00
ESP-21	Gallina de Cinco Sabores	37.00 74.00
ESP-22	Gallina Currie	37.00 74.00
ESP-23	Gallina Chicharrón Especial	33.00 66.00
ESP-24	Camarón Lung Fung	60.00 120.00
ESP-25	Camarón «CAM CHIN HA» Relleno con Gallina	42.00 84.00
ESP-26	Camarón Especial con almendras Ha Yan	42.00 84.00
ESP-27	Camarón CUA LOK HA JAU»	42.00 84.00
ESP-28	Camarón kon chin ha luk (jau)	42.00 84.00
ESP-29	Camarón Relleno con Almendras	40.00 80.00
ESP-30	Camarón WO THIP HA	40.00 80.00
ESP-31	Camarón saltado con Almendra	40.00 80.00
ESP-32	Camarón enrollado Pac Pi Ha	40.00 80.00
ESP-33	Piehón con Champiñón	41.00 82.00
ESP-34	Piehón Arrebosado en salsa Ajonjolí	41.00 82.00
ESP-35	Higado de Gallina con Abalones y Bambú	41.00 82.00
ESP-36	Wantán Frito Especial Cam Lu	41.00 82.00
ESP-37	Pato con Jengibre Surtidos	41.00 82.00

C A L D O S			
C-1	Caldo de Gallina con Abalones (taza)	23.00	
C-2	Caldo de Gallina con Tallarines (taza)	20.00	
C-3	Caldo de Gallina con Verdura (taza)	14.00	
C-4	Caldo de Gallina a Vapor (taza)	14.00	
C-5	Caldo de Gallina con Kion (taza)	14.00	

S O P A S			
S-1	Sopa de Aleta de Tiburón (taza)	24.00	
S-2	" Kon Yiu Chi (conchita taza)	22.00	
S-3	" de Golondrinas (taza)	22.00	
S-4	" de PAC POW Especial (taza)	17.00	
S-5	" de Espárrago (taza)	17.00	
S-6	" de Pato Especial (taza)	17.00	
S-7	" de Puchillo (taza)	17.00	
S-8	" de Wantán Especial (taza)	17.00	
S-9	" de Wantán (sopera)	35.00	70.00
S-10	" de Womín (sopera)	35.00	70.00
S-11	Wantán frito	18.00	36.00

G A L L I N A			
G-1	Gallina Bistecck con papas	35.00	70.00
G-2	" sin hueso bistecck	35.00	70.00
G-3	" sin hueso con piña	35.00	70.00
G-4	" sin hueso con almendras	35.00	70.00
G-5	" sin hueso con salsa Ostión	31.00	62.00
G-6	" sin hueso con Ajonjolí	31.00	62.00
G-7	" sin hueso con tamarindo	31.00	62.00
G-8	" sin hueso con tomate	31.00	62.00
G-9	" sin hueso con verdura	31.00	62.00
G-10	" sin hueso con jengibre	31.00	62.00
G-11	" sin hueso enrollada	31.00	62.00
G-12	" TIPACAY	31.00	62.00
G-13	" sin hueso a vapor	31.00	62.00
G-14	" sin hueso sancochada	31.00	62.00
G-15	Menudencia de gallina saltada con verdura	23.00	46.00
G-16	Menudencia de gallina a vapor	23.00	46.00

P A T O S			
PA-1	Pato asado sin hueso con piña	35.00	70.00
PA-2	" asado sin hueso con salsa tamarindo	31.00	62.00
PA-3	" asado sin hueso con salsa de Ajonjolí	31.00	62.00
PA-4	" asado sin hueso con salsa Ostión	31.00	62.00
PA-5	" asado sin hueso con Jengibre	31.00	62.00
PA-6	" asado sin hueso con verdura	31.00	62.00
PA-7	" asado sin hueso solo	31.00	62.00

C A M A R O N E S			
CA-1	Camarón arrebozado	40.00	80.00
CA-2	" reventado con tamarindo	35.00	70.00
CA-3	" saltado con verduras	35.00	70.00
CA-4	" reventado con ostiones	35.00	70.00
CA-5	" reventado con tomate	35.00	70.00
CA-6	" sancochado sin cáscara	35.00	70.00

P I C H O N E S			
PI-1	Pichón sin hueso saltado	36.00	72.00
PI-2	" saltado con salsa Ostión	36.00	72.00
PI-3	" a vapor	36.00	72.00
PI-4	" al horno cada uno	36.00	

C A R N E D E C H A N C H O			
CH-1	Chancho con piña	26.00	52.00
CH-2	" asado con Chapsuy	26.00	52.00
CH-3	" saltado con frijolito	23.00	46.00
CH-4	" asado con tamarindo	23.00	46.00
CH-5	" asado solo	23.00	46.00
CH-6	Nabo encurtido	10.00	20.00

P E S C A D O			
PE-1	Pescado con espárragos y salsa blanca	32.00	64.00
PE-2	" Cinco sabores arrebozados	32.00	64.00
PE-3	" Frito con salsa Ostión	26.00	52.00
PE-4	" Frito Cinco Sabores	26.00	52.00
PE-5	" Saltado con Verdura	26.00	52.00
PE-6	" Frito con tamarindo	26.00	52.00
PE-7	" a Vapor	26.00	52.00
PE-8	" Pescado Laichy	26.00	52.00

T O R T I L L A			
TOR-1	Tortilla de Camarón reventado especial	40.00	80.00
TOR-2	" de Camarón	35.00	70.00
TOR-3	" de Gallina	25.00	50.00
TOR-4	" de Pato	25.00	50.00
TOR-5	" de Pescado	25.00	50.00
TOR-6	" de Chancho Asado	25.00	50.00
TOR-7	Huevos a vapor con camarón	35.00	70.00

T A L L A R I N E S			
TA-1	Tallarines saltados con gallina y camarón	40.00	80.00
TA-2	" saltados con sam si	40.00	80.00
TA-3	" saltados c. gallina o pato salsa ajonjolí	38.00	76.00
TA-4	" saltados con camarón	38.00	76.00
TA-5	" saltados con gallina	32.00	64.00
TA-6	" saltados con pato asado	32.00	64.00
TA-7	" saltados con chancho asado	27.00	54.00

A R R O Z			
A-1	Arroz Chaufa con Sam Sen especial	18.00	
A-2	" Chaufa con Gallina y Camarón	18.00	
A-3	" Chaufa con Camarón	16.00	
A-4	" Chaufa con Gallina sin Chancho	16.00	
A-5	" Chaufa con Pato	13.00	
A-6	" Chaufa con Chancho corriente	13.00	
A-7	" blanco cada taza	5.00	



## VINOS NACIONALES

TINTOS:		
VN-1	Fond de Cave Ocucaje	75.00
VN-2	Chianti Ocucaje	40.00 70.00
VN-3	Rosé Demi Sec Ocucaje	33.00 60.00
VN-4	Corton Ocucaje	23.00 42.00
VN-5	Rosado Ocucaje	23.00 42.00
VN-6	Reservado Ocucaje	23.00 42.00
VN-7	Clarete Ocucaje	23.00 42.00

BLANCOS:		
VN-8	Chablis Ocucaje	33.00 60.00
VN-9	Riesling Ocucaje	23.00 42.00
VN-10	Reservado Ocucaje	23.00 42.00
VN-11	Sauternes Ocucaje	23.00 42.00
VN-12	Vista Alegre Gran vino Selección Tinto o Blanco	30.00 60.00
VN-13	Vista Alegre Albilla	23.00 42.00
VN-14	Vista Alegre Cabernet	23.00 42.00
VN-15	Vista Alegre Rhin	23.00 42.00
VN-16	Gran Vino Tacama	50.00 80.00
VN-17	Tacama Rose	40.00 70.00
VN-18	Reservado Tacama	28.00 50.00
VN-19	Sauternes Tacama	28.00 50.00
VN-20	Casapaica	70.00

## VINOS CHILENOS

VCH-1	Tarapacá Blanco o Tinto	170.00
VCH-2	Fond de Cave	85.00 160.00
VCH-3	Undurraga Blanco o Tinto	85.00 160.00
VCH-4	Chablis y Bodkone Tinto	85.00 160.00
VCH-5	Santa Rita blanco o Tipo Rhin	150.00
VCH-6	Santa Rita Tinto	150.00
VCH-7	Gato Negro	80.00 150.00
VCH-8	Concha y Toro Blanco o Tinto	80.00 150.00
VCH-9	Gran Vino Tocornal	80.00 150.00
VCH-10	San Pedro Tinto y San Pedro Borgoña	80.00 150.00
VCH-11	San Patricio Pomard Tinto o Blanco	150.00

## VINOS FRANCESES

VF-1	Chateauneuf Du Pape	200.00
VF-2	Beaujolais	200.00
VF-3	Poulet Chablis 1952	200.00
VF-4	Chablis	200.00
VF-5	Rosepink	100.00 180.00
VF-6	Saint Emilion	180.00
VF-7	Rose d'Ajou sec Demi Sec	180.00
VF-8	Medoc Tinto	180.00
VF-9	Tairose	180.00
VF-10	Rose d'Ajou Sec o Demi Sec	220.00

## VINOS ESPAÑOLES

VE-1	Marqués de Riscal	85.00 160.00
VE-2	Diamante	160.00
VE-3	RIOJA CLARET	150.00
VE-4	Clarete Extra	150.00
VE-5	PERLADA	150.00

## VINOS ITALIANOS

VI-1	Chianti Guntli	170.00
VI-2	Chianti Ruffino Rosso	170.00
VI-3	Chianti Serristori blanco	170.00
VI-4	Chianti Antinori Tinto	170.00
VI-5	Soave blanco Reservado	170.00

## VINOS ALEMANES

VA-1	Oppenheimer	180.00
VA-2	Bernkosteler Riesling Mosel	180.00
VA-3	Liegtraumlich	180.00
VA-4	Zeller Schwarse Katz	180.00

## CHAMPAGNES

CHP-1	Moet & Chandon	450.00
CHP-2	Martel	450.00
CHP-3	Hanso	450.00
CHP-4	Chicquot	450.00
CHP-5	Venturo	90.00
CHP-6	El Regente Ocucaje	90.00
CHP-7	Tacama Brut Blanco o Rosado	90.00

## CERVEZAS

CV-1	Cerveza Alemana	9.50 60.00
CV-2	Cristal	17.00
CV-3	Pilsen Calbo	9.50 17.00
CV-4	Maltina	17.00

## GASEOSAS

GS-1	Coca Cola	4.00
GS-2	Pepsi Cola	4.00
GS-3	Twist	4.00
GS-4	San Mateo	4.00
GS-5	Crush	4.00
GS-6	Canada Dry	4.00
GS-7	Frutal	4.00
GS-8	7 Up	4.00
GS-9	Inca Cola	4.00
GS-10	San Luis	4.00
GS-11	Tab	4.00
GS-12	Bingo Club	4.00

## JUGOS

JG-1	Jugo de Naranja	16.00
JG-2	Jugo de Tomate	16.00
JG-3	Jugo de Albahorrique	16.00
JG-4	Jugo de Toronja	16.00
JG-5	Jugo de Piña	16.00
JG-6	Jugo de Durazno	16.00

## POSTRES

P-1	Postre Lung Fung	12.00
P-2	Chirimoyita china docena (especial)	42.00
P-3	Naranjita China Docena	30.00
P-4	Chirimoyita China Docena	30.00
P-5	Chirimoyita en Jugo	14.00
P-6	Cóctel de Fruta Libby's	14.00
P-7	Conserva de Piña	9.00
P-8	Conserva de Durazno	9.00
P-9	Gelatina	5.00

## TE CHINO

T-1	Té verde (taza)	4.00
T-2	Té Jazmin (taza)	4.00
T-3	Té Laychi (taza)	4.00
T-4	Café (taza)	4.00

39



Edi. Vinopasta La Costanera S. A.  
Teléfono 676-676 - Tel. 88647

CARNE DE RES		VERDURAS	
F1	Carne de Res con Hongo Chino y Champiñones en Olla Caliente	I2	Verduras Chinas Saltadas Solas
F2	Carne con Salsa Satay y Fideo Chino en Olla Caliente	I3	Taufú, Hongo Chino, Verduras Saltadas con Salsa de Osión
F3	Carne con Cebolla China y Kién en Olla Caliente	I4	Hongo Chino Saltado con Verduras
F4	Carne Saltadas con Verduras Mixtas	I5	Verduras Mixtas Saltadas
CHANCHO		I6	Espárragos Saltados Solos
G1	Ku Lu Yu (Chancho Arrebozado con Tamarindo)	I7	Vainitas Saltadas al Estilo Sichuan
G2	Chancho Asado con Nabo	I8	Ma Po Taufú
G3	Chancho Fresco al Ajo al Estilo Sichuan	TALLARINES	
G4	Chancho Asado al Ajo al Estilo de Cantón	K1	Tallarín Tay Pak
MARISCOS Y PESCADOS		K2	Tallarín Saltado con Camarón (Langostino)
H1	Mariscos con Taufú en Olla Caliente	K3	Tallarín Saltado con Res
H2	Camarón, Calamar y Conchitas Frias con Sal y Pimienta	K4	Tallarín Saltado con Pollo
H3	Langostino Jumbo Saltado con Sal y Pimienta (sin Cascara)	K5	Tallarín Saltado con Pollo en Trozos
H4	Langostino Jumbo con Salsa Inglesa ( sin Cascara)	K6	Tallarín Saltado con Chancho
H5	Calamar Kon Po al Estilo Sichuan	K7	Tallarín Saltado Sin Si (Pollo, Chancho, Pato).
H6	Camarón Kon Po al Estilo Sichuan (Langostino)	K8	Tallarín Singapur
H7	Camarón Yu Sian al Estilo Sichuan (Langostino)	K9	Tallarín Saltado con Res en Salsa Satay
H8	Camarón Cristal ( Langostino)	K10	Tallarín al Estilo Tailandés
H9	Camarón Arrebozado con Salsa de Limón ( Langostino)	K11	Tallarín de Arroz Saltado con Fideos Chinos
H10	Camarón Saltado con Verduras Mixtas (Langostino)	K12	Tallarín Tan Tan al Estilo Sichuan
H11	Camarón, Calamar y Conchitas Saltadas con Espárragos	ARROZ Y CHAUFAS	
H12	Pejesapo o Chita al Vapor	L1	Arroz Blanco
		L2	Arroz Chaufa O-Mei
		L3	Arroz Chaufa Sam Si
		L4	Arroz Chaufa con Camarón
		L5	Arroz Chaufa con Pollo
		L6	Arroz Chaufa con Carne de Res
		L7	Arroz Chaufa con Chancho
		L8	Arroz Chaufa con Champiñones
		L9	Arroz Chaufa con Curry al Estilo Tailandés

Restaurante Oriental

峨嵋餐廳  
O-MEI











Teléfono: 437-0188  
Fax: 437-9400  
email:cinsten@amasuta.com.net.pe.

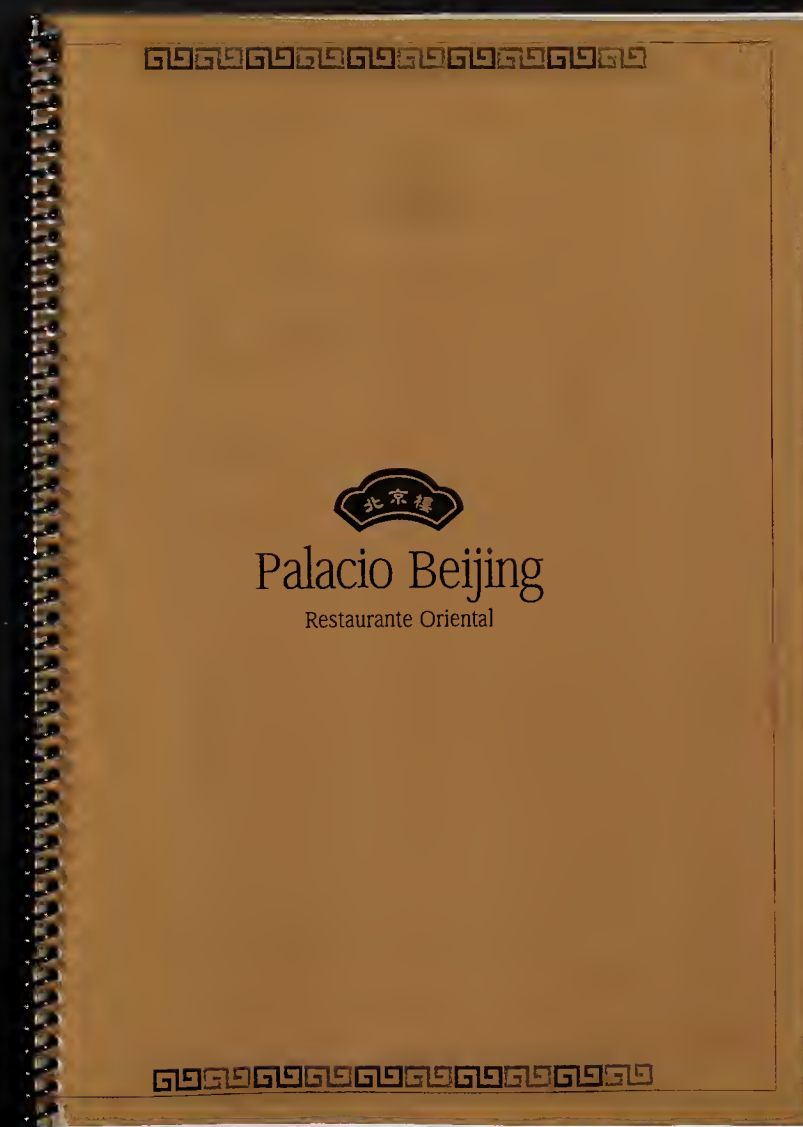
Av.Javier Prado Este 5902  
La Fontana - La Molina

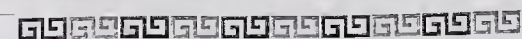
Se prepara comida de  
CHINA  
(Cantón, Sichuan, Beijing)  
VIETNAM TAILANDIA

REPARTO A DOMICILIO  
(mínimo \$1,000 )

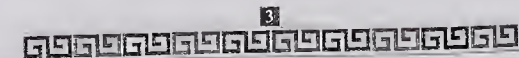


ESPECIALIDAD DE LA CASA		ENTRADAS		PARRILLADAS	
A1	Pato Pekines "Autentico" Dos Cursos	B1	Plato Popo (para 4 personas)	D1	Carne con Salsa Osidn a la Plancha
A2	Pato Asado al Hilo con Salsa Inglesa	B2	Combinación de Tres Entradas	D2	Carne con Tausi a la Plancha
	A3 Carne con Miel a la Plancha	B3	Uña de Cangrejo	D3	Camarón coo Tausi a la Plancha (Langostino)
A4	Arroz Crocante al Estilo Sichuan	B5	(4 )Bocaditos Siu Mai al Vapor	D4	Pollo con Tausi a la Plancha
	A5 Tey Pak Especial	B6	(4)Bocaditos Siu Kau al Vapor	D5	Celamar con Tausi a la Plancha
A6	Pollo al Limón	B7	(4) Bocaditos Kuo Tip a la Plancha	D6	Combinación de Mariscos a la Plancha
A7	Camarón con Almendras (Langostinos)	B8	(4) Bocaditos Tam Po al Vapor	GALLINA, PATOS, POLLO Y PICHONES	
A8	Langostas al Ajo al Vapor	B9	(2) Enrollado de Primavera	E1	Pollo del General Tso al Estilo Sichuan
A9	Lenguado en Trozos Saltado con Verdura	B10	(6) Siu Kau Frito	E2	Pollo al Vapor con Yuyo Chino y Champiñones
A10	Pescado Crocante con Salsa de Tamarindo	B11	(4) Antecuocho de Pollo o Res al Estilo Tailandés	E3	Pollo Saltado con Verduras
A11	Filete de Lenguado Frito o al Vapor con Salsa de Tausi	B13	(2) Pollo Molido Relleno Se Lau Kay	E4	Pollo con Almendras
A12	Pescado Crocante al Estilo Tailandés	B14	(8) Chicharrón de Pollo		E5 Pollo Kon Po al Estilo Sichuan
A13	Chita Agri dulce al Estilo Sichuan	B15	(6) Wantán Frito	E6	Lechuga Empaquetado con Pollo Molido
A14	Abalones Saltado con Espárragos	B16	(8) Kam Lu Wantán	E7	Pollo con Cebolla China y Kiñ en Olla Caliente
A15	Cabrño Deshussado en Olla Caliente al Estilo Sichuan		B17 (6) Wantan Picante	E8	Pollo con Tamarindo
A16	Pollo Crocante al Estilo Vietnamita	B18	Nabo Encurtido	E9	Pollo con Yuyo, Hongo Chino y Champiñones en Olla Caliente
	A17 Carne de Res al Estilo Vietnamita	SOPAS Y CALDOS		E10	Pollo Chi Jau Kay
	A18 Camarón al Estilo Vietnamita (Langostinos)	C1	Sopa Sam Siem	E11	Pollo Enrollado con Espárragos en Salsa de Osidn o Blanca
	A19 Carne de Res o Pollo con Curry Rojo (Tailandés)	C2	Sopa de Pollo Molido con Maiz	E12	Pollo al Hilo Yu Sian al Estilo Sichuan
	A20 Pollo con Albahaca al Estilo Tailandés	C3	Sopa de Aleta de Tiburón	E13	Pato al Ajo
A21	Carne de Res al Estilo Tailandés	C4	Sopa de Pollo con Corcha Seca de China	E14	Pato con Piña
A22	Arroz Crocante al Estilo Tailandés	C5	Sopa Pac Poc	E15	Pato 5 Sabores ( 1/2 Pato)
PRECIOS INCLUYEN EL I.G.V.			C6 Caldo Agriopicante	E16	Pato Crocante al Estilo Sichuan (1/2 Pato)
 PICANTE		C7	(4) Sopa Wantán	E17	Pato Asado de Canton ( 1 Pato)
		C8	(4) Sopa Siu Kau		
		C9	Caldo de Pollo con Kiñ		
		C10	Caldo de Gallina al Vapor		
		C11	Sopa Tailandesa "Tom Yum Koon"		





2



3



# PIQUEO - APPETIZER - 前餐

ENROLLADO PRIMAVERA (2 UNIDS)

*De harina de urna rellenos con pollo y verduras*

SPRING ROLLS

春卷

JA CAD (4 UNIDS)

*Pasta de arroz, relleno con langostinos*

SHRIMP DUMPLINGS

蝦餃

SIU MAI (4 UNIDS)

*Rellenos con chomcho al vapor*

PORK DUMPLINGS

燒賣

MIN PAD SALADD (2 UNIDS)

*Pan chono relleno con chomcho asado*

BREAD WITH BBQ PORK

叉燒包

MIN PAO DULCE (2 UNIDS)

*Rellenos con frutal calado*

SWEET BREAD WITH BEANS

奶皇包

MIN PAD SICHUAN (4 UNIDS)

*Rellenos con chomcho y semi/feta (20 min.)*

BREAD WITH PORK FILLING

生煎包

NABO ENCURTIDO

*Agridulce*

PICKLED TURNIP

萝卜酸

WANTAN FRITO (6 UNIDS)

*Servida con salsa tomarada*

DEEP FRIED DUMPLING

炸雲吞





SUI CAO FRITO (6 UNIDS) <i>Rellenos con langostinos y frito</i> DEEP FRIED SUI CAO 炸水餃	_____
RAVIOLES DORADO (6 UNIDS) <i>Rellenos con carne de res y ajo chano (20 mins.)</i> SEMI-FRIED BEEF DUMPLING 煎餃	_____
KAMLU WANTAN (8 UNIDS) <i>Agridulce, con langostinos, pollo, pavo</i> KAMLU WANTAN 辣商雲吞	_____
LANGOSTINOS CROCANTES <i>Servido con salsa de limón</i> CRUNCHY PRAWNS 炸蝦排	_____
CHICHARRON DE GALLINA <i>Servido con salsa de limón</i> DEEP FRIED CHICKEN 炸雞塊	_____
UÑAS DE CANGREJOS FRITOS (2 UNIDS) <i>Servido con salsa de limón y tamarindo (20 mins.)</i> DEEP FREID CRAB CHELAS 炸蟹鉗	_____
CHANCHO ASADO CON NABO ENCURTIDO <i>Rebanas de chancho asado sobre una base de nabo encurtido</i> B.B.Q PORK WITH TURNIP 叉燒拼蘿蔔	_____
PATO ASADO CON NABO ENCURTIDO <i>Rebanas de pavo asado sobre una base de nabo encurtido</i> B.B.Q. DUCK WITH TURNIP 脆鴨拼蘿蔔	_____
PIQUEO SURTIDO <i>Wantan frito, sui cao frito, enrollado primavera</i> ASSORTED DUMPLINGS 炸三拼	_____
ALAS FRITO AL SAL Y PIMIENTA CHICKEN WING WITH SPICY SALT 椒鹽雞翼	_____



PLATO FRIO - COLD DISHES - 冷盤

PEPINOS AL ESTILO SICHUAN <i>Con vinagre chino, aceite ajonjolí y salsa sichuan</i> CUCUMBER IN SICHUAN STYLE 川味瓜條	_____
VAINITAS CON CHAMPIGNONES <i>Con salsa de siete sabores</i> CHAMPIGNONS WITH LONG BEAN 磨菇四季豆	_____
CARNE AL SILLAO <i>Con sillao especial y aceite ajonjolí</i> STEWED REEF IN SOY SAUSE 滷水牛肉	_____
POLLO EXOTICO <i>Con salsa de siete sabores poco picante</i> EXOTIC CHICKEN 怪味雞	_____
MONDONGO EN SALSA PICANTE <i>Trillas de mondongo con culantro en salsa sichuan</i> SPICY TRIPE IN CHILLI SAUSE 紅油肚條	_____
TRIADA DE HONGOS <i>Con verdura china y salsa de osetón</i> ASSORTED MUSHROOM 三味拼	_____
ENSALADA CHINA <i>Con hongos, fideo chino, pollo, cebolla, culantro, champiñones</i> ORIENTAL SALAD 中式沙拉	_____





### SOPA - SOUP - 湯

SOPA WANTAN  
*Con gallina y verduras*  
WANTAN SOUP  
雲吞湯

SOPA SUI CAO  
*Relleno con pollo y langostinos*  
CHICKEN DUMPLING SOUP  
水餃湯

SOPA WOMIN  
*Con pollo, tallarin chino y col china*  
CHICKEN SOUP WITH NOODLES  
雞片湯麵

SOPA WANTAN ESPECIAL  
*Con langostinos, chancho asado, pollo, huevo codorniz*  
SPECIAL WANTAN SOUP  
特別雲吞湯

SOPA AGRIPICANTE AL ESTILO SICHUAN  
HOT AND SOUP SOUP  
酸辣湯

SOPA DE MARISCOS  
SEAFOOD SOUP  
海鮮湯

SOPA FUCHIFU  
CHICKEN CREAM SOUP  
雞蓉湯

SOPA DE CANGREJO  
CRAB SOUP  
蟹羹



### GALLINA - CHICKEN - 雞

GALLINA EN CREMA DE CHOCLO  
*Pechuga de gallina saltada en salsa de maíz*  
CHICKEN WITH SWEET CORN  
玉米雞片

CREMA DE ESPÁRRAGOS  
ASPARAGUS CREAM SOUP  
落筍羹

CREMA DE CHOCLO CON POLLO  
CHICKEN & SWEET CORN CREAM SOUP  
玉米羹

SOPA PAC BO ( 8 SABORES )  
BA BAO CREAM SOUP  
八寶羹

CREMA XI-HU CON CARNE DE RES  
BEEF CREAM SOUP  
西湖牛肉羹

SOPA DE PESCADO CON TAU-FU  
FISH AND BEANCURD SOUP  
魚片豆腐菜湯



GALLINA CON OURAZNO  
*Pierna de gallina arrebozada con durazno, salsa de tamarindo*  
CHICKEN WITH PEACH  
桃片雞柳

GALLINA CON PIÑA  
*Pierna de gallina arrebozada con piña en salsa tamarindo*  
CHICKEN WITH PINEAPPLE  
菠蘿雞柳

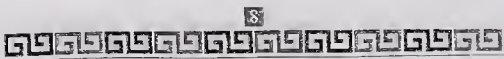
GALLINA EN SALSA BEIJING  
*Pierna de gallina saltada con salsa hoisin*  
CHICKEN IN BEIJING SAUSE  
醬爆雞丁

GALLINA FRITA AGRIDULCE  
*Pechuga de gallina saltada en salsa agri dulce*  
SWEET AND SOUR CHICKEN  
咕嚕雞

GALLINA 5 COPAS  
*Con una salsa agri dulce especial*  
SPICY WUNK CHICKEN  
五杯雞

GALLINA TI PA KAY  
*Pechuga de gallina frita, cubierta en salsa tamarindo*  
CHICKEN IN TAMARIN SAUSE  
琵琶雞

GALLINA CON LAI CHI (FRUTA CHINA)  
*Pechuga de gallina frita, con laichi en salsa tamarindo*  
CHICKEN WITH LAICHI  
荔枝雞



GALLINA FRITA EN SALSA DE MIEL Y AJO  
*Pierna de gallina frita, saltada al ajo y miel*  
HONEY, GARLIC CHICKEN  
蜜汁蒜子雞

GALLINA CINCO SABORES  
*Pechuga de gallina arrebozada con ensalada escudrida*  
5 FLAVORS CHICKEN  
五柳雞

GALLINA CON VEROURAS  
CHICKEN WITH VEGETABLES  
雞片炒菜

GALLINA SALTADA CON LANGOSTINOS  
CHICKEN WITH SHRIMPS  
雞片蝦球

GALLINA ENROLLADA CON LANGOSTINOS  
CHICKEN ROLLS WITH SHRIMPS  
蠔油蝦雞卷

GALLINA ENROLLADA CON ESPÁRRAGOS  
*En salsa de ostras o salsa blanca*  
CHICKEN ROLLS WITH ASPARRAGUS  
蠔油蘆筍雞卷

GALLINA SALTADO CON CHAMPIÑONES  
*Pechuga de gallina saltada con champignones*  
CHICKEN WITH MUSHROOM  
蘑菇雞片

GALLINA A VAPOR CON HONGOS CHINOS  
*Pierna de gallina al vapor con hongos chinos*  
STEAMED CHICKEN  
冬菇蒸雞





GALLINA CON TAUSI  
*Salada con tausi y verdura china*  
CHICKEN WITH BLACK BEANS  
豆豉雞

GALLINA CHI JAU KAY  
*Gallina arrebolada con salsa de astón*  
CHI JAU CHICKEN  
柱侯雞

GALLINA PICANTE AL ESTILO SICHUAN  
*Tirillas de pechuga con yuyos, pimienta, brote de bambú y aji*  
CHICKEN IN SICHUAN STYLE  
魚香雞絲

GALLINA AL ESTILO GONG BAO  
*Pierna de gallina saltado con mani y aji, picante y dulce*  
DICED CHCKEN GONG BAO  
宮保雞丁

GALLINA CON SALSA DE TAUSÍ PICANTE  
*Pechuga de gallina saltado con verdura china, tausi, aji y kiñu*  
SPICY CHICKEN  
豉椒雞球

GALLINA AL CURRY AMARILLO  
*Pierna de gallina saltado con aji y cebolla en salsa curry*  
CURRY CHICKEN  
咖喱雞



PATO - DUCK - 鴨

PATO CROCANTE  
*Pato frito servido con salsa de limón*  
CRUNCHY DUCK  
香酥鴨

PATO AL AJO  
*Pato deshuesado saltado con cebolla y ajo*  
DUCK WITH GARLIC  
蒜子鴨

PATO ASADO CON SALSA DE CIRUELA  
*Pato asado entero con sala de ciruela*  
B.B.Q. DUCK IN PLUM SAUCE  
酸梅鴨

PATO CON VERDURAS  
*Pato asado deshuesado saltado con verduras*  
DUCK WITH VEGETABLES  
鴨片炒菜

PATO CON DURAZNO  
*Pato asado deshuesado saltado con durazno*  
ROAST DUCK IN PEACH SAUCE  
桃片滑鴨

PATO ASADO CON SALSA DE LIMÓN  
*Pato deshuesado arrebolado con salsa de limón*  
ROAST DUCK IN LEMON SAUCE  
香柠鴨

PATO ASADO CON SALSA DE AJONJOLÍ  
*Pato deshuesado saltado con ajonjolí en salsa tamarindo*  
SESAME DUCK  
芝麻鴨

PATO ASADO CON HONGOS Y BAMBU  
*Con salsa hoisin y salsa ojan*  
STEWED DUCK WITH BAMBOO  
紅潤鴨塊

PATO CON PIÑA  
*Pato deshuesado saltado con piña en salsa de tamarindo*  
DUCK WITH PINEAPPLE  
鳳梨鴨片

PATO PEKINES  
*Pellets con crepe, virillas saltado con verduras*  
PEKING DUCK  
北京鴨

PATO CON CHAMPIÑONES  
SLICED DUCK WITH CHAMPIGNONES  
蘑菇鸭片

PATO CON ALMENDRA  
SLICED DUCK WITH CASHEW NUTS  
腰果鸭片

PATO A LA FRUTA  
DEEP FRIED DUCK WITH FRUIT SAUCE  
什果鸭塊



### POLLO - CHICKEN - 雞

POLLO AL LIMÓN  
LEMON CHICKEN  
檸檬雞

CHICHARRON DE POLLO CON DURAZNO  
FRIED CHICKEN WITH PEACH  
蜜桃雞球

ALAS FRITAS AL MIEL Y AJO  
CHICKEN WINGS IN HONEY AND GARLIC SAUCE  
蜜汁蒜子雞翼

CHICHARRON DE POLLO AL MIEL Y AJO  
FRIED CHICKEN IN HONEY AND GARLIC SAUCE  
蜜汁蒜子雞球

POLLO FRITO AL FRUTAS  
FRIED CHICKEN WITH MIXED FRUIT  
什果雞塊

POLLO EN SALSA DE KION Y CEBOLLITA CHINA  
CHICKEN WITH GINGER AND GREEN ONION SAUCE  
姜葱雞

POLLO CON ALMENDRAS  
SLICED CHICKEN WITH CASHEW NUTS  
腰果雞片

POLLO EN TROZOS CON ALMENDRAS  
DICED CHICKEN WITH CASHEW  
腰果雞丁

POLLO FRITO CON CHAMPIÑONES  
FRIED CHICKEN WITH CHAMPIÑONES  
蘑菇雞球

POLLO PICANTE EN CACEROLA  
SZECHWAN STYLE CHICKEN IN HOT POT  
四川辣雞煲

POLLO FRITO CON VERDURAS MIXTURA  
MIXED VEGETABLES WITH DICED CHICKEN  
蔬菜雞球



### CARNE DE RES - BEEF - 牛肉

LOMO DE RES KIN TOU  
Lomo de res saltado con cebolla en salsa inglesa  
BEEF IN BEIJING STYLE  
中式牛柳

LOMO DE RES CON PIÑA  
Lomo de res saltado con piña en salsa tamarindo  
BEEF WITH PINE APPLE  
鳳梨牛肉

LOMO 7 SABORES  
En tiras saltadas con verduras encurtidas  
7 FLAVOURS BEEF  
七味牛肉



LOMO OE RES CON TOMATE  
*Saltado con tomate*  
BEEF WITH TOMATOES  
番茄牛肉

LOMO OE RES CON SALSA OSTIÖN  
*Lomo de res saltado con cebolla crujiente en salsa de ostión*  
BEEF IN OYSTER SAUSE  
蚝油牛肉

CARNE DE RES A LA PLANCHA  
*Carne de res con verduras en parrilla*  
GRILLED BEEF IN HOT PLATE  
焗板牛肉

ESTOFAOO OE CARNE OE RES  
*Carne con brote de bambú y cebolla*  
STEWEO BEEF  
红焖牛肉

LOMO SALTADO CON VERDURAS  
*Carne de res saltado con verduras picadas*  
BEEF WITH VEGETABLES  
时菜炒牛肉

LOMO DE RES SALTADO CON TAUSI  
*Carne de res saltado con verduras en salsa tausi, ají y kiñ*  
BEEF WITH BLACK BEANS  
豉椒炒牛肉

LOMO OE RES A VAPOR  
*Carne de res a vapor con verduras en conserva*  
STEAMEO BEEF  
樟茶蒸牛肉

14



CARNE OE RES A LA CACEROLA  
*Carne de res con verduras chinas y fideo chino*  
BEEF WITH VEGETABLES IN HOT POT  
什锦牛肉煲

TIRILLAS OE RES AROMATICO  
*Saltado con brote de bambú, pimiento y yuyos, picante*  
BEEF IN SICHUAN STYLE  
鱼香牛肉丝

TIRILLAS OE RES AL ESTILO SICHUAN  
*Carne de res saltada al seco con verduras picantes*  
STIR FRIED SPYCE BEEF  
干煸牛肉丝

LOMO OE RES A LA PIMIENTA NEGRA  
BEEF WITH BLACK PEPPER SAUCE  
黑椒牛柳

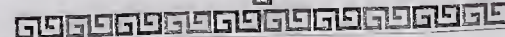


## CARNE DE CERDO - PORK - 猪肉

CHANCHO ASADO CON TAMARINOO  
*Con poca verdura, agri dulce*  
B.B.Q. PORK IN TAMARIN SAUSE  
甜酸叉烧

LOMO KIN TOU  
*Lomo saltado con salsa inglesa y cebolla*  
PORK LOIN KIN TOU  
京都猪柳

15







TIRILLAS DE CHANCHO EN SALSA BEIJING  
*Tirillas de lomo saltado con cebolla china y salsa hoisin*  
PORK IN SWEET BEAN SAUCE  
京醬肉絲

COSTILLA AGRIDULCE  
*Costilla en salsa inglesa a la cacerola*  
SWEET AND SOUR RIBS  
糖醋排骨

COSTILLA AL AJO Y MIEL  
*Costilla frita en salsa de miel con ajo*  
HONEY GARLIC SPARE RIBS  
蜜汁蒜子骨

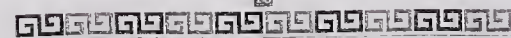
LOMO DE CHANCHO AL LAI CHI  
*Lomo frito, con lai chi y verduras en salsa agri dulce*  
PORK LOIN WITH LAI CHI  
椒鹽荔枝肉

KURUYUC CHANCHO CON PIÑA  
*Chancho arrebasado, saltado con piña en salsa tamarindo*  
SWEET AND SOUR PORK  
咕嚕肉

LOMO DE CHANCHO ASADO AL AJO  
*Saltado con cebolla china, ajo y verduras chinas*  
B.B.Q. PORK WITH GARLIC  
蒜子叉燒

LOMO DE CHANCHO ASADO CON VERDURAS  
*Saltado con verduras chinas en salsa de osetón*  
B.B.Q. PORK WITH VEGETABLES  
叉燒炒菜

16



CHULETA DE CHANCHO FRITA  
*Chuleta frita servida con salsa de limón o hoisin*  
DEEF FRIED PORK CHOP  
吉列豬排

LOMO DE CHANCHO CON TAUSI  
*Saltado en salsa tausi, acompañado con verduras*  
PORK WITH BLACK BEANS  
波紋豬柳

TIRILLAS DE CHANCHO AROMATICO  
*Saltado con brotes de bambú, pimiento, yuyos y ají picante*  
AROMATIC SLICED PORK  
魚香肉絲

LOMO DE CHANCHO GONG BAO  
*Con maní, algo picante y dulce*  
GONG BAO DICED PORK  
宮保肉丁

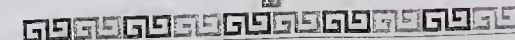


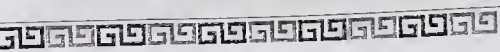
## MARISCOS - SEAFOOD - 海鮮

CONCHITAS A VAPOR  
*Con ajo molido*  
STEAMED SCALLOPS  
蒜蓉蒸帶子

CONCHITAS FRITAS  
*Servidas con salsa de limón*  
DEEP FRIED SCALLOPS  
酥炸帶子

17





CALAMAR FRITO  
*Servido con salsa de limón*  
DEEP FRIED SQUID  
酥炸鱿鱼

CALAMAR CON TAUSI  
saltado con verdura en salsa tausi  
SQUID WITH BLACK BEANS  
豉椒鱿鱼

MARISCO AL CURRY AMARILLO  
Mariscos surtidos con cebolla y ají, algo picante  
CURRY SEAFOOD  
咖喱海鲜

MARISCOS SURTIDOS FRITOS  
*Servida con salsa de limón*  
DEEP FRIED SEAFOOD  
酥炸什锦海鲜

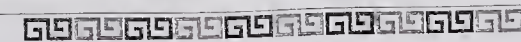
MARISCOS A LA CACEROLA  
Mariscos surtidos con col china, kiñón y cebolla china  
SEAFOOD IN HOT POT  
什锦海鲜煲

MARISCOS CON TAUFU A LA CACEROLA  
Mariscos con taufu y col china  
SEAFOOD WITH BEAN CURD  
海鲜豆腐煲

MARISCOS A LA PLANCHA  
Mariscos surtidos a la parrilla con salsa salado o dulce  
SEAFOOD IN HOT PLATE  
焗板海鲜

CANGREJO CON BROCOLI  
Brocoli saltado con pulpa de cangrejo  
CRAB MEAT WITH BROCCOLI  
翡翠蟹柳

18



TAUHU CON CANGREJO  
Queso de soya con salsa de pulpa de cangrejo  
CRAB SAUCE BEAN CURD  
蟹肉扒豆腐

CALAMAR AL SAL PIMIENTA  
FRIED SQUID WITH SPICY  
椒鹽鮮魷

JO LAN TAU SALTADO CON CALAMAR  
SNOW BEANS WITH SQUID  
荷豆炒鮮魷

CONCHITAS CON BROCOLI  
SCALLOP WITH BROCCOLI  
蘭花炒帶子

HONGOS CHINOS RELLENOS CON LANGOSTINOS  
STUFFED BLACK MUSHROOMS  
百花炆菇

MARISCOS PICANTE A LA CACEROLA  
SPICY MIXED SEAFOOD IN HOT POT  
四川海鮮辣煲

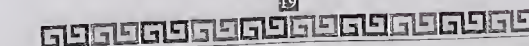
PULPA DE CANGREJO CON BROCOLI  
CRAB MEAT SAUCE WITH BROCCOLI  
蟹肉扒蘑菇

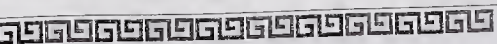


## PESCADO - FISH - 魚

PESCADO A VAPOR (CHITA)  
Pescado entero al vapor con kiño y cebolla o menchi o tausi  
STEAMED FISH  
清蒸魚

19





PESCADO AGRIDULCE  
Filete de pescado frito en salsa agri dulce  
SWEET AND SOUR FISH  
糖醋鱼

PESCADO MANDARIN (CHITA)  
Chita entera frita en salsa agri dulce picante  
GRILLED FISH BEIJING STYLE  
干烧鱼

PESCADO AL LAI CHI  
Filete de pescado frito con lai chi en salsa agri dulce  
FISH WITH LAI CHI  
荔枝鱼

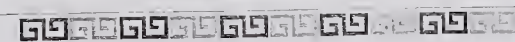
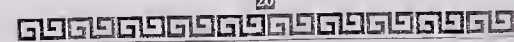
PESCADO CON CREMA DE MAIZ  
Filete de pescado en salsa de maiz  
FISH WITH SWEET CORN  
玉米鱼块

PESCADO CON BRÓCOLI  
Filete de pescado salado con brocoli  
FISH WITH VEGETABLES  
翡翠鱼柳

PESCADO QUESADO CON BAMBÚ Y HONGOS  
STEWED FISH WITH MUSHROOMS AND BAMBOO  
红烧鱼

PESCADO FRITO AL FRUTA  
DEEP FRIED FISH WITH FRUIT SAUCE  
什果鱼

PESCADO AL LIMON  
LEMON FISH  
西柠鱼块



## LANGOSTINOS - PRAWNS, SHRIMPS - 蝦

LANGOSTINOS FRITOS  
Langostinos arrebolados, servidos con salsa de limón  
FRIED SHRIMPS  
炸虾

CAMARONES A LA PLANCH  
Camarones a la parrilla en salsa inglesa  
GRILLED PRAWNS IN HOT PLATE  
铁板大蝦

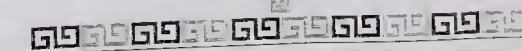
LANGOSTINOS A VAPOR CON AJO  
Con ajo molido  
STEAMED SHRIMPS  
蒜蓉蒸蝦

LANGOSTINOS CRISTAL  
Langostinos con verduras chinas  
STIR FRIED SHRIMPS  
清炒蝦球

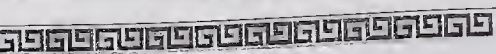
LANGOSTINO CON TAUSI  
Langostinos salados con kion, cebolla  
SHRIMPS WITH BLACK BEAN  
豉椒蝦球

LANGOSTINOS AL AJO  
Langostinos salados con ajo y pimienta  
SHRIMPS WITH GARLIC  
蒜子蝦

LANGOSTINOS KIN TOU  
Langostinos saltados con salsa inglesa  
SHRIMPS KIN DOU  
京都蝦







LANGOSTINOS A LA CANASTA  
Langostinos arrebolados en salsa tamarindo  
PRAWNS IN GOLDEN BASKET  
金盆咕嚕蝦 \_\_\_\_\_

LANGOSTINOS AL LAI CHI  
Langostinos fritos con lai chi en salsa agri dulce  
SHRIMPS WITH LAI CHI  
茄醋荔枝蝦 \_\_\_\_\_

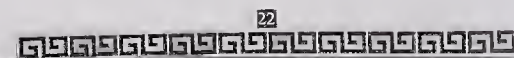
LANGOSTINOS AROMÁTICOS  
Con bambu, pimienta, cebolla y yuyos en salsa picante  
SPICY AROMATIC SHRIMPS  
魚香蝦球 \_\_\_\_\_

LANGOSTINOS AL ESTILO GONG BAO  
Con poca verdura y mani en salsa picante y dulce  
SHRIMPS GONG BAO  
宮保蝦球 \_\_\_\_\_

LANGOSTINOS EN SALSA SICHUAN  
Sallado con aji, alubaca en salsa sichuan ( algo picante )  
SPICY BASIL SHRUMPS  
川椒蝦仁 \_\_\_\_\_

LANGOSTINOS AL SAL Y PIMIENTA  
FRIED SHRIMPS WITH SPICY SALT  
椒鹽蝦 \_\_\_\_\_

LANGOSTINOS SALTADOS CON ALMENDRAS  
SHRIMPS WITH CASHEWS NUTS  
腰果蝦仁 \_\_\_\_\_



## PLATOS A LA PLANCHA - GRILLED DISHES - 鐵板燒

LOMO DE RES EN SALSA DE PIMIENTA A LA PLANCHA  
GRILLED BEEF IN BLACK PEPPER SAUCE  
鐵板黑椒牛柳 \_\_\_\_\_

LOMO DE RES EN SALSA KIN TOU A LA PLANCHA  
GRILLED BEEF WITH SWEET AND SOUR SAUCE  
鐵板中式牛柳 \_\_\_\_\_

LOMO DE RES PICANTE A LA PLANCHA  
SPICY GRILLED BEEF  
鐵板辣牛肉 \_\_\_\_\_

TAY PA ESPECIAL EN SALSA OSTION  
ASSORTED MEAT AND VEGETABLES IN OSTER SAUCE  
鐵板蠔油八珍 \_\_\_\_\_

POLLO EN SALSA TAUSI A LA PLANCHA  
GRILLED CHICKEN WITH BLACK BEAN SAUCE  
鐵板豆豉雞球 \_\_\_\_\_

LANGOSTINO EN SALSA KIN TOU A LA PLANCHA  
GRILLED SHRIMPS IN BLACK BEAN SAUCE  
鐵板京都蝦仁 \_\_\_\_\_

LANGOSTINOS CON TAUSI A LA PLANCHA  
GRILLED SHRIMPS IN BLACK BEAN SAUCE  
鐵板豆豉蝦 \_\_\_\_\_

CAMARONES A LA PLANCHA EN SALSA KIN TOU / TAUSI / OSTION  
GRILLED PRAWNS IN SWEET AND SOUR SAUCE /  
BLACK BEAN SAUCE / OYSTER SAUCE  
鐵板大頭蝦 \_\_\_\_\_

CALAMAR CON TAUSI Y AJI A LA PLANCHA  
GRILLED SPICY SQUID WITH BLACK BEAN SAUCE  
鐵板豉椒鮮魷 \_\_\_\_\_





VERDURAS - VEGETABLES - 素菜

VEROURAS MIXTAS SALTADAS STIR FRIED ASSORTEO VEGETABLES 增全素	_____
HONGOS CON BROTE OE BAMBU CHINESE MUSHROOM & BAMBOO SHOOT 烧二冬	_____
SAM SI SALTADA Con frijolitos, cebolla y ajo chino STIR FRIED SAM SI 炒三鲜	_____
KAI LAN SALTADO AL AJO KALE WITH GARLIC 蒜蓉芥蓝	_____
CHOI SAM SALTADO STIR FRIED CHINESE VEGETABLES 清炒菜心	_____
TAUFU SALTADO CON VEGETALES BEANCURD WITH VEGETABLES 素品豆腐	_____
TAUFU GUIAJO STEWED BEANCURD 红烧豆腐	_____
TAUFU EN SALSA PICANTE SICHUAN Con carne molida y salsa picante sichuan SPICY BEANCURD IN SICHUAN STYLE 麻婆豆腐	_____

BERENJENA GUIAJO FRIED EGGPLANT 素烧茄子	_____
HONGOS CHINOS CON VERDURAS CHINESE MUSHROOMS & VEGETABLES 香菇扒菜心	_____
VAINITAS CON CHAMPIÑONES LONG BEANS WITH MUSHROOMS 蒜苗四季豆	_____
JO LAN TAU SALTADO AL AJO SWEET BEANS WITH GARLIC 蒜泥荷兰豆	_____
BERENJENA AROMATICA A LA CACEROLA AROMATIC EGGPLANT IN HOT POT 鱼香茄子煲	_____
BERENJENA CON HONGOS CHINOS EGGPLANTS WITH CHINESE MUSHMOOM 香菇茄子	_____
VAINITAS AL ESTILO SICHUAN BEANS IN SICHUAN STYLE 乾煸四季豆	_____
VERDURAS CON FIDEO A LA CACEROLA VEGETABLES WITH VERMICELLI IN HOT POT 什菜粉条煲	_____
VEROURAS AL CURRY AMARILLO MIXED VEGETABLES CURRY 咖喱什菜煲	_____
VERDURAS MIXTURAS EN SALSA OSTIÖN MIXED VEGETABLES IN OSYTER SAUCE 蚝皇菜	_____



### TORTILLAS - EGGS -

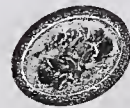
HUEVOS A VAPOR STEAMED EGG 清蒸水蛋	_____
TOMATE SALTADO CON HUEVOS SCRAMBLED EGG WITH TOMATOES 蕃茄炒蛋	_____
TORTILLA DE LANGOSTINOS SHRIMPS OMELET 蝦仁炒蛋	_____
TORTILLA DE CHANCHO ASADO B.B.Q. PORK OMELET 叉燒炒蛋	_____
TORTILLA CON VERDURAS VEGETABLES OMELET 什菜炒蛋	_____
TORTILLA CON AJO CHINO TUBER ONION OMELET 韭菜炒蛋	_____



### ARROZ - RICE - 飯

ARROZ BLANCO STEAMED RICE 白飯	_____
ARROZ CHAUFÀ SOLO <i>Saltado con huevos y cebollita china</i> FRIED RICE 素炒飯	_____
ARROZ CHAUFÀ TRES COLORES <i>Con tres tipos de verduras y pollo</i> THREE COLOR FRIED RICE 三色炒飯	_____
ARROZ CHAUFÀ CON POLLO CHICKEN FRIED RICE 雞粒炒飯	_____
ARROZ CHAUFÀ CON CHANCHO ASADO B.B.Q. PORK FRIED RICE 叉燒炒飯	_____
ARROZ CHAUFÀ CON CARNE DE RES BEEF FRIED RICE 牛肉炒飯	_____
ARROZ CHAUFÀ CON MARISCOS SEAFOOD FRIED RICE 海鮮炒飯	_____
ARROZ CHAUFÀ CON LANGOSTINOS SHRIMPS FRIED RICE 鮮蝦炒飯	_____
ARROZ CHAUFÀ ESPECIAL <i>Con gallina, langostinos y chanco asado</i> SPECIAL FRIED RICE 特別炒飯	_____
ARROZ CHAUFÀ AL ESTILO BEIJING <i>Con pato, langostinos, chanco asado, gallina, champignones, chay sara y clara de huevo</i> FRIED RICE DE LA CASA 北京炒飯	_____
ARROZ CHAUFÀ CON PATO FRIED RICE WITH DUCK 燒鴨炒飯	_____





TALLARIN - NOODLES - 粉麵

TALLARIN SALTADO CON POLLO EN TROZOS FRIED NOODLES WITH CHICKEN 雞球炒麵	_____
TALLARIN SALTADO CON CARNE FRIED NOODLES WITH BEEF 牛肉炒麵	_____
TALLARIN SALTADO CON CHANCHO FRIED NOODLES WITH B.B.Q. PORK 叉燒炒麵	_____
TALLARIN SALTADO CON CAMARONES FRIED NOODLES WITH PRAWNS 蝦球炒麵	_____
TALLARIN SALTADO SAM SI Con tirillas de pollo y verduras chinas SAM SI NOODLES 三絲炒麵	_____
TALLARIN TAI-PA ESPECIAL Con surtidos de carne, langostinos y verduras SPECIAL FRIED NOODLES 特級炒麵	_____
FIDEU AL ESTILO SINGAPUR Con langostinos, pollo, verduras y curry RICE NOODLES IN SINGAPORE STYLE 星洲炒米	_____
SA JO FAN SALTADO CON CARNE FRIED RICE NOODLES WITH BEEF 牛肉炒河粉	_____

SOPA TALLARIN CON GALLINA CHICKEN NOODLES IN SOUP 雞片湯麵	_____
SOPA CON TALLARIN Y CARNE DE RES BEEF NOODLES IN SOUP 牛肉湯麵	_____
TALLARIN EN SALSA PICANTE CON CARNE DE RES SPICY NOODLES 辣菜肉絲湯麵	_____
TALLARIN SALTADO CON CARNE DE RES Y TOMATE FRIED NOODLES WITH BEEF AND TOMATOES 牛肉蕃茄炒麵	_____
TALLARIN CON HONGOS CHINOS NOODLES WITH BLACK MUSHROOMS 香菇拌麵	_____
TALLARIN AL KION Y CEBOLLITA CHINA NOODLE IN GINGER AND GREEN ONION SAUCE 蔥蔥拌麵	_____
TALLARIN CON CHANCHO ASADO NOODLE WITH SHREDDED B.B.Q. PORK 叉燒拌麵	_____
TALLARIN CON VERDURAS EN SALSA OSTION NOODLE WITH MIXED VEGETABLES IN OYSTER SAUCE 蒜蓉醬伴麵	_____



MENU - SPECIAL LUNCH - 牛肉

MENU A	S/. 118
WANTAN FRITO CHI JAU KAY EN SALSA DE OSTION POLLO / PESCADO 3 SABORES TALLARIN SAM SI ARROZ CHAUPA POSTRE	
MENU B	S/. 116
ENROLLADO DE PRIMAVERA SOPA WONTON POLLO CON PEÑA CARNE A LA PLANCHA ARROZ CHAUPA POSTRE	
MENU C	S/. 128
ENROLLADO DE PRIMAVERA SOPA WONTON / SOPA FUCHU KAMLU WANTAN CARNE / POLLO A LA PLANCHA TALLARIN SAM SI ARROZ CHAUPA POSTRE	
MENU D	S/. 119
SUI KAO FRITO POLLO CHI JAU KAY / TI PA KAY CHANCHASADO CON VERDURAS TALLARIN SALTADO CON POLLO ARROZ CHAUPA POSTRE	
MENU E	S/. 128 S/. 178
KAMLU WANTAN POLLO / CARNE 3 SABORES PATO / CHANCHASADO AL AJO TALLARIN SALTADO CON POLLO O CARNE POLLO KON BAO ARROZ CHAUPA POSTRE	
MENU F	S/. 132 S/. 188
SUI KAO FRITO / WANTAN FRITO SOPA DE CANGREJO / SOPA SUI KAO TAPIA ESPECIAL POLLO CON PEÑA / POLLO CON TAU SI TALLARIN SALTADO SAM SI ARROZ CHAUPA ESPECIAL POSTRE	

30

MENU G	S/. 168 S/. 238
CHICHARRON DE GALLINA CON NABO SOPA WANTAN ESPECIAL / SOPA DE CANGREJO KAMLU WANTAN ESPECIAL / TALLARIN TAI PA POLLO / LOMO DE RES 3 SABORES PATO / CHANCHASADO AL AJO ARROZ CHAUPA ESPECIAL POSTRE	

MENU H	S/. 178 S/. 248
WANTAN FRITO AL ESTILO THAI SOPA DE MARISCOS PICANTE POLLO AL CURRY AMARILLO / CARNE DE RES AL CURRY VERDE POLLO SALTADO CON LANGOSTINO EN LECHE DE COCO PESCADO / CHANCHASADO AGRILLADO ARROZ CHAUPA ESTILO TAIANDES POSTRE	



POSTRE - DESSERT - 甜品

LAICHI (6 UNID) LYCHEE 荔枝	
NARANJITAS CHINAS PRESERVED CHINESE MANDARIN 柑橘	
LOONGAI LOONGAN 龙眼	
MIN PAU DULCE (3 UNID) SWEET BREAD 奶皇包	
PLATANO FRITO DEEP FRIED BANANA 炸香蕉	
PEÑA FRITA DEEP FRIED PINEAPPLE 炸凤梨	
CREPE RELLENO CON PREJOL CREPE IN ORIENTAL STYLE 豆沙锅饼	
PASTEL EN HOJA DE PLATANO PASTRY IN BANANA LEAVES 蕉叶挞	

31



  
Palacio Beijing  
Restaurante Oriental

Av. BENAVIDES 768-B  
MIRAFLORES - LIMA



**N**uestros cocineros son auténticos depositarios de los secretos del arte culinario cantonés y, vicuwa de diversas zonas como Cantón, Macao y Hong Kong.

Los años de experiencia adquiridos, les han permitido elaborar una amplia carta con más de 300 platos y especialidades que sólo el Royal puede ofrecerte.



**O**ur chefs are real repositories of the secrets of the culinary art of Canton, having come from different areas like Canton, Macao and Hong Kong.



Their years of experience have guided them in designing an extensive menu with over 300 dishes and specialties that only the Royal can offer.

*Usted*



*You*

*Gracias por su visita*  
Atención de Lunes a Domingo de 12 m. a 12 pm.



**ROYAL**  
RESTAURANTE  
富臨門大酒店

*Thank you for your visit*  
Open Monday through Sunday, 12 noon to 12 midnight

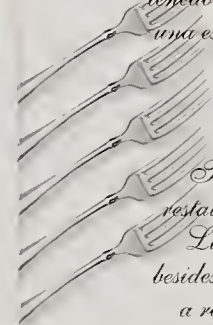
Information and Reservations  
Teleph.: 421-0874 422-9547 421-0814  
Fax: 442-6289

Av. Prescott 231, San Isidro Lima - Perú  
(Off block 15 of Av. Javier Prado Oeste)

E-mail: royal@hys.com.pe  
Web site: <http://www.hys.com.pe/royal>



*Venga al  
Royal, el único  
restaurante de  
Lima que  
además de cinco  
tenedores tiene  
una estrella...*



*The only  
restaurant in  
Lima that  
besides having  
a rating of  
five forks,  
has a star ...*

**ROYAL**  
RESTAURANTE  
富臨門大酒店

Desde nuestra apertura en febrero 1,995, el Royal mantiene su compromiso: deleitar a los más finos paladares que como el mío, aprecian el auténtico arte gastronómico de oriente.

Hoy queremos ofrecerle la mejor alternativa gastronómica e invitarlo a descubrir por qué El Royal es el auténtico cultor del arte culinario imperial.

Usted no sólo se sorprenderá de este arte, además quedará satisfecho de una cálida atención personalizada.



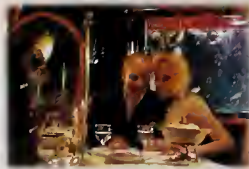
Ever since we opened in February 1995, the Royal has held to its commitment with to please the most refined palate which, like yours, appreciates authentic oriental gastronomic art.

Today, we want to offer you the best gastronomic option and invite you to discover why the Royal is an authentic cultivator of imperial culinary art.

You will not only be overwhelmed by this art, but will also be satisfied, by our warmest personal service.

Comer o cenar en el Royal tiene un marco incomparable, para su reputación y estilo de vida.

Nuestros acogedores ambientes y un esmerado servicio a la Carta, lo invitan a disfrutar de las exquisiteces que nuestros auténticos cocineros cantoneses preparan para usted o si lo prefiere, puede pedir el afamado Banquete Oriental (buffet) con sus platos preferidos y repetirlos las veces que lo desee servido a su mesa, sin pagar más.



Lunch or dinner at the Royal is served in a matchless setting.

Our charming rooms and smooth a la carte service invite you to enjoy the delicacies prepared for you by our genuinely Cantonese chef or you can order the Royal Oriental Banquet (buffette) with all your favorite dishes and can repeat them as often as you wish without paying extra.



Nuestras instalaciones han sido diseñadas siguiendo el estilo de los más grandes restaurantes de Hong Kong, con el lujo mandarínico, y el mayor cuidado puesto en cada detalle. Todo lo necesario para que usted disfrute de un momento inolvidable.

El Royal es visitado por miles de turistas por recomendación de operadores extranjeros y locales debido a sus afamados Banquetes Turísticos.

En el caso de turistas orientales es el lugar más visitado por excelencia.



Our installations have been designed in the style of the greatest Hong Kong restaurants with mandarin luxury and with the greatest care devoted to each detail. Everything you need to enjoy a memorable time.

The Royal, recommended by foreign and local tour operators, has been visited by thousands of tourists thanks to the prestige earned by our tourist Banquets.

For oriental visitors is the place most highly recommended thank to refined style of our own culinary culture.

No sólo es un Gran Restaurante, sino que además ofrecemos variadas alternativas a nuestros comerciales.

Posee un ambiente en su segundo piso especialmente diseñado para atender todo tipo de eventos como convenciones, conferencias, matrimonios, buffets e inclusive reuniones de directorio, llegando a albergar hasta 500 invitados cómodamente sentados con pista de baile y escenario.

Además, pensando en su privacidad, tenemos un ingenioso sistema de wau para con los que puede dividir el salón en varios ambientes, según el tipo de evento.



It is not only a Great Restaurant but one that offers its diners a variety of choices.

It has a room on the second floor specially designed to handle every kind of event such as conventions, conferences, weddings and buffets, including board meetings, with capacity for up to 500 guests comfortably seated, with dance floor and stage.

With your privacy in mind, we have also set up an ingenious system of screens so the room can be divided into various compartments.

[illegible]





21, Puerto Rico Linea  
Teléfono: 426-5226

隆福聚  
SALON CAPON

DIM SUM - COCINA CHINA - B.B.Q.

Mesa:  
Mozo:  
Fecha:

本期精心推薦

Rabi sauechocho / collau

精選粥品	CHOP CANTONESA DE LA CASA	特價小菜	PUNTO CANTONESA DE LA CASA
金銀雙丸粥	\$/8.00	豉椒味菜炒肉絲	\$/15.00
Chop con Bolas de Carne y Pescado		Pollo salado c. Hui Choy y Tasa	
生滾魚片粥	\$/8.00	羅卜炒魚鬆	\$/15.00
Chop con Filete de Pescado		Tortilla Pescado salado	
九杞諸調粥	\$/8.00	魚香茄子煲	\$/15.00
Chop con Higado y Cauqui		Berenjena guisada a la Caserola	
芫荽魚骨粥	\$/7.00	芥蘭炒臘腸	\$/15.00
Chop con Hueso de Pescado		Kay Lan c. Salchicha China	
生滾絲魚滑粥	\$/8.00	生炒排骨酸甜	\$/15.00
Chop con Tortilla de Pescado y Lechuga		Costilla salada (dulce)	
家鄉艇仔粥	\$/8.00	沙爹牛腩	\$/15.00
Tean Chop Chop		Gau Nan con Sate	
江南小食	SAISON ANTON	特價粉麵	TALLERES CANTONESA DE LA CASA
干絲菜耳	\$/5.00	炸醬麵	\$/11.00
Oreja de Chanchito		Lai Fan con salsa Cha Chion	
麻辣鮮草	\$/8.00	荷芹魚鬆炆米粉	\$/11.00
Pato Pato Picante		Mai Fan c. Tortilla Pescado Molida	
泰式鳳爪	\$/5.00	乾燒牛肉意粉	\$/11.00
Pata de Pato Cristal		Fideos Kachin salados con Carne	
白雲豬手	\$/5.00	沙爹牛腩炒河粉	\$/11.00
Pata de Chanchito Cristal		Shui Hoi Fan c. Gau Nan y salsa Sate	
佛山煙蹄	\$/8.00	燒肉粒炒飯	\$/10.00
Chanchito Fan Toy		Chauda c. Chanchito Asado (costilla)	
滴水腎翼	\$/5.00	九菜花銀芽炒齋麵	\$/10.00
Menucherna Lou Mei		Tallarín c. Frijoles y Kau Choy Fai	
明爐燒鴨	\$/11.00	羊肉煲	
Pato Asado		Cabrito Cacerola	\$/20.00
脆皮燒肉	\$/8.00	生炒糯米飯	
Chanchito Asado		Nomaifan	\$/8.00
化皮乳豬	\$/13.00		
Lechón			



# 中華樓

MESA :.....

FECHA :.....

## A s/.4.00

- Bo 1 出位千層餅  
Chin chan go
- Bo 2 色彩香腸拼  
Cachina de Colores
- Bo 3 蟹肉蒸餃拼  
Mia Pau Man Tai
- Bo 4 香脆叉燒酥  
Empuñado Cha Sui So
- Bo 5 五色碗仔排  
Pa Chai Kae
- Bo 6 酥化雞蛋拉  
Leche Voda Ton Tai
- Bo 7 叉燒羹飽  
Mia Pau Cha Sui al
- Bo 8 蒸雞奶黃飽  
Pa La Pau (Mia Pau)
- Bo 9 奶黃軟餅  
Pastel Lai Wun
- Bo 10 京都蹄膀鴨  
Ma Chau
- Bo 11 鮮奶螺汁糕  
Ye Chac Go
- Bo 12 鮮草魚旬  
Pau Tin C'Alanga
- Bo 13 家鄉咸水角  
Ham Sui Ka
- Bo 14 蓮蓉芝麻球  
Chin Tai
- Bo 15 手撕雞香卷  
Chun Kiu C'Pollo
- Bo 16 炸醬麵  
Man Tzu Frito

## B s/.5.00

- Bo 17 廣砂豆漿果  
Pastel De Ajonjolí
- Bo 18 梭子馬拉露  
Ma Lai Gu C'Pao
- Bo 19 上湯小籠飽  
Mia Pau Shin Hai
- Bo 20 三花奶黃飽  
Mia Pau Lai Wun
- Bo 21 蛋心雞羹飽  
Mia Pau Ictol
- Bo 22 北菇元燒賣  
Siu Mai C'W
- Bo 23 茄汁叉燒飽  
Mia Pau Cha Sui
- Bo 24 香濃雞飽仔  
Mia Pau C'Pollo
- Bo 25 香脆蒸滑雞  
Pollo A vapor
- Bo 26 山竹牛肉丸  
C' Hongo Chino
- Bo 27 豉汁小籠肉排  
Bola de Res a Vapor
- Bo 28 豉汁蒸鳳爪  
a Vapor C'auñi
- Bo 29 排骨蒸粉卷  
Fau Kiu C' Coulla de Chan

## B s/.5.00

- Bo 30 酒釀牛柏葉  
RACHÍ C'Keng Chon
- Bo 31 香噴雞白排  
Lo Pau Go
- Bo 32 五香芋頭糕  
Wa Tao Go
- Bo 33 桂林馬蹄糕  
Ma Tao Go
- Bo 34 韭菜煎餃子  
Kau Chi Tostada
- Bo 35 茄蛋拉腸粉  
Chuan Fan Solo
- Bo 36 香煎蝦米粥  
Chuan Fan
- Bo 37 雞漢齊腸  
C' Camaron
- Bo 38 金菇牛肉腸  
Chuan Fan C' Le Hoa Chau
- Bo 39 茄汁叉燒腸  
Chuan Fan C' Res
- Bo 40 五彩水晶飽  
Mia Pau Cristal
- Bo 41 蝦組蝦粉果  
Fau Kiu
- Bo 42 三星特別飽  
Mia Pau Especial
- Bo 43 潮州港粉皇  
Fau Kiu Chiu Chau
- Bo 44 綠豆里基糕  
Ternat China
- Bo 45 中華蝦餃  
Je Kiu Salen Chuan
- Bo 46 蟹肉蒸燒賣  
Siu Mai
- Bo 47 蟹肉魚翅餃  
Ja Kiu C' Awa de Bhuat
- Bo 48 蒜香糯米糍  
Le Mai Kai
- Bo 49 鮮蝦腸  
Chuan Fan C' Langonita

## C s/.6.00

- Bo 40 五彩水晶飽  
Mia Pau Cristal
- Bo 41 蝦組蝦粉果  
Fau Kiu
- Bo 42 三星特別飽  
Mia Pau Especial
- Bo 43 潮州港粉皇  
Fau Kiu Chiu Chau
- Bo 44 綠豆里基糕  
Ternat China
- Bo 45 中華蝦餃  
Je Kiu Salen Chuan
- Bo 46 蟹肉蒸燒賣  
Siu Mai
- Bo 47 蟹肉魚翅餃  
Ja Kiu C' Awa de Bhuat
- Bo 48 蒜香糯米糍  
Le Mai Kai
- Bo 49 鮮蝦腸  
Chuan Fan C' Langonita

## F s/.8.00

- SO 10 上湯水餃  
Sopa Sai Kae (H2 DOC)
- Bo 50 生滾及第粥  
Sopa de Arroz Kap Tai
- Bo 51 荔浦雞仔粥  
Sopa de Arroz Yen Chai
- Bo 52 生滾魚片粥  
Sopa de Arroz C' Pescado
- Bo 53 紫魚花生粥  
Sopa de Arroz Cha Yau C' Man
- Bo 54 皮蛋瘦肉粥  
Sopa de Arroz C'
- Chuancho y. Pe Tan
- Bo 55 上湯水餃湯粉  
Sopa Sai Kae C' Sopa Tan
- SO 12 上湯水餃麵  
Sopa Sai Kae C' Tallarin
- Bo 56 上湯雲吞湯粉  
Sopa Wonton C' Sopa Tan
- Bo 57 上湯雲吞麵  
Sopa Wonton C' Tallarin
- SO 23 牛腩湯麵  
Sopa de Res C' Tallarin
- SO 24 牛腩湯河粉  
Sopa de Res C' Sopa Tan

## D s/.7.00

- Bo 45 中華蝦餃  
Je Kiu Salen Chuan
- Bo 46 蟹肉蒸燒賣  
Siu Mai
- Bo 47 蟹肉魚翅餃  
Ja Kiu C' Awa de Bhuat
- Bo 48 蒜香糯米糍  
Le Mai Kai
- Bo 49 鮮蝦腸  
Chuan Fan C' Langonita

地址: Jr.Ucayali 727 - Lima (1)

電話: 428-8562 428-5347 427-1463 FAX:428-5442



# 中華樓

MESA : .....

FECHA : .....

A s/.4.00	B s/.5.00	B s/.5.00	C s/.6.00	F s/.8.00
Bo 1 出位千層糕 Chin chan go Bo 2 色下泰哩糕 Gedana de Colores Bo 3 鮮奶蒸饅頭 Min Pau Man Tau Bo 4 香酥叉燒酥 Empadada Chu Su Su Bo 5 五色糖仔糕 Pu Chai ko Bo 6 酥化雞蛋球 Leche Asada Tan Tai Bo 7 叉燒鉗飽 Min Pau Cha Su ai Bo 8 粟露奶黃飽 Po Lo Pau (Min Pau) Bo 9 奶黃軟餅 Pastel Lai Wan Bo 10 麥椰雞 騎馬 Ma Chai Bo 11 鮮奶椰汁糕 Ye Chai Go Bo 12 炸果布甸 Pau Tin C Man go Bo 13 麥椰鹹水角 Hau Suk Ko Bo 14 蓮蓉芝麻球 Chin Tai Bo 15 手撕雞卷卷 Chin Xin C Pello Bo 16 炸饅頭 Man Tau Frits	Bo 17 粟砂窩餅果 Pastel de Ajonjolí Bo 18 提手炸豆腐 Ma Lau Gao C Foss Bo 19 上海小籠飽 Min Pau Shin Hoi Bo 20 三花奶黃飽 Min Pau Lai Woon Bo 21 蛋心蓮蓉飽 Min Pau Ioni Bo 22 北菇粟露蟹 Siu Mai C (H) Bo 23 蛋汁叉燒飽 Min Pau Cha Su Bo 24 香葱雞飽仔 Min Pau C Pello Bo 25 香菇蒸骨雞 Pollo A vapor C/ Hongo Chino Bo 26 山竹牛肉丸 Bola de Res a Vapor Bo 27 蝦仁菜肉排 C eschillo de C Liao Liao a Vapor C/ aisi Bo 28 豉椒蒸鳳爪 Pailita de Pollo a Vapor C/ Fossil Bo 29 排骨蒸粉卷 Fon Kuo C. C eschillo de Chan	Bo 30 魚翅牛柏菜 Rat H C/ keng Chan Bo 31 香滑雞白粒 Lo Pau Gao Bo 32 五香芋頭糕 Wa Tau Go Bo 33 柱林鴨腳糕 Ma Tai Go Bo 34 韭菜煎餃子 Kau Chi Iwinda Bo 35 品蛋粒魚粉 Chien Fan Solo Bo 36 香煎蝦米腸 Chien Fan C/ Camaron Bo 37 龍溪滑腸 Chien Fan C/ Lo Ren Cha Bo 38 金蒜牛肉腸 Chien Fan C/ Res Hongo Durado Bo 39 蛋汁叉燒腸 Chien Fan C/ Chiucho Ancho	Bo 40 五彩水晶碗 Min Pau Cristal Bo 41 蝦蜆蝦粉果 Fan Koo Bo 42 二星特別飽 Min Pau Especial Bo 43 高州泰粉卷 Fan Koo Chin C hau Bo 44 綠豆里蒸仔 Tamales Chinos D s/.7.00 Bo 45 中華蝦餃 Ja Kua Sakai China Bo 46 蟹肉蒸燒賣 Siu Mai Bo 47 燒賣包翅底 Ja Kua C/ Alasa de Jowon Bo 48 荷香糯米雞 Lo Mai Kai Bo 49 鮮蝦腸 Chien Fan C/ Longgoun	SO 10 上湯水餃 Sopa Sai Kuan (12 DOC) Bo 50 韭菜炒帶子 Sopa de Arroz Kap Tai Bo 51 蒸麒麟仔粥 Sopa de Arroz Ten Chai Bo 52 生滾魚片粥 Sopa de Arroz C/ Pescado Bo 53 柴魚花生粥 Sopa de Arroz Cha Yin C/ Man Bo 54 皮蛋蝦肉粥 Sopa de Arroz C/ Chanchin y Pei Tau Bo 55 上湯水餃河粉 Sopa Sai Kuan C/ Nopidan SO 12 上湯水餃麵 Sopa Sai Kuan C/ Tallarin Bo 56 上湯雲吞河粉 Sopa Wantan C/ Sajejan Bo 57 上湯雲吞麵 Sopa Wantan C/ Tallarin SO 23 牛腩鴨麵 Sopa de Res C/ Tallarin SO 24 牛腩湯河粉 Sopa de Res C/ Sajejan
地址: Jr.Ucayali 727 - Lima (1) 電話: 428-8562 428-5347 427-1463 FAX:428-5442				



中華月餅

Festival de la Luna 2001

1ero. de Octubre

RESTAURANTE

Salón China

中華樓

Separe su pastel en Precio de Oferta con anticipación

CALIDAD GARANTIZADA

Pastel de Loto 1 yema

Pastel de Loto 2 yemas

Pastel de Tau Sa

Pastel de Tau Sa 1 yema

Pastel de Tau Sa 2 yemas

Pastel de Coco

Pastel de Coco 1 yema

Pastel de Coco 2 yemas

Pastel de Almendras

Pastel de Almendras 1 yema

Pastel de Almendras 2 yemas

Pastel de Calabaza

Pastel de Calabaza 1 yema

Pastel de Calabaza 2 yemas

Pastel de Luna con Estrellas

Paquetes del día - 100% elaborados en el Salón China

Jr. Ucayali 727 - Lima (frente al río del Barrio Chino)

Tel: 428-8350 428-5347 427-1463 Telefax: 428-5442

Pasteles de la Luna

Envase	por caja	OFERTA		NORMAL	
		antes del 01 Set.	a partir del 01 Set.	antes del 01 Set.	a partir del 01 Set.
	S/.	S/.	S/.	Unidad	S/.
Pastel de Loto	4 unid.	25.00	30.00	7.50	
Pastel de Loto 1 yema	4 unid.	30.00	35.00	9.00	
Pastel de Loto 2 yemas	4 unid.	33.00	38.00	10.00	
Pastel de Tau Sa	4 unid.	25.00	30.00	7.50	
Pastel de Tau Sa 1 yema	4 unid.	30.00	35.00	9.00	
Pastel de Tau Sa 2 yemas	4 unid.	33.00	38.00	10.00	
Pastel de Coco	4 unid.	25.00	30.00	7.50	
Pastel de Coco 1 yema	4 unid.	30.00	35.00	9.00	
Pastel de Coco 2 yemas	4 unid.	33.00	38.00	10.00	
Pastel de Almendras	4 unid.	30.00	35.00	9.00	
Pastel de Almendras 1 yema	4 unid.	35.00	40.00	10.00	
Pastel de Almendras 2 yemas	4 unid.	40.00	45.00	11.50	
Pastel de Calabaza	4 unid.	25.00	30.00	7.50	
Pastel de Calabaza 1 yema	4 unid.	30.00	35.00	9.00	
Pastel de Calabaza 2 yemas	4 unid.	35.00	38.00	10.00	
Pastel de Luna con Estrellas	8 unid.	58.00	65.00	—	

Fecha máxima de entrega de los pasteles es el 01 de Octubre del 2001

RESTAURANTE

# Salón China

中華樓

## Historia del Festival de la Luna



Map showing the layout of the restaurant, including areas like 'Mercado Central', 'Al. Anhuai', 'Al. Anshui', and 'Al. Anshui'.

El Festival de la Luna o de Medados de Oloro, tiene lugar en la diecioquinta noche de octavo mes lunar del calendario chino, durante el cual se reúnen las familias, y comen pasteles de luna, refieren un pastel de trigo, yerra de huevo, lucas o nueces. Los familiares encienden lanternas y faroles, es momento propicio para observar la luna más lene y brillante de todo el año, la de la cosecha. Para ello comen una repostería muy aspeada, conocida como los Pasteles de la Luna mientras anochece. La música que se escucha simboliza la serenidad lunar de la estación otoñal.

Una leyenda sobre el Festival de la Luna se refiere al experto arquitecto Hou Yi, que construyó un palacio con jado para la Diosa del Cielo Ocidental. En recompensa, ella le dio a Hou Yi una píldora con el elixir de la inmortalidad, evidenciando que no lo honrara hasta que hubiese cumplido con ciertas condiciones. La curiosa esposa de Hou Yi, Chang O, encontró la píldora y rápidamente la tragó. Como castigo, fue destruido e la luna, donde según el mito, su belleza es la más radiante del día durante el Festival de la Luna.

También se conmemora el éxodo de una revuelta china contra la dominación de los mongoles que tuvo lugar en el siglo XIV. Los chinos escondieron mensajes secretos sobre un etaque sorpresa en pasteles que se distribuían en la ciudad controlada por los mongoles. Les tropas chinas pudieron así liberar la ciudad gracias a los informes y advertencias que les llegaron como mensajes en los Pasteles de la Luna y por los señales de las lucas de las linternas que encendieron los habitantes chinos durante el festival.

**1 HORA DE ESTACIONAMIENTO GRATIS**

**¡¡¡REACONOCIDO!!!**



### Sopa Criolla

\* Sopa de carne de res con  
Cebolla, leche y fideos.  
\* Meat soup with milk,  
Onion and thin noodle.



### Sopa a la Minuta

\* Sopa de Carne de res con  
Cebolla, leche y fideos.  
\* Meat soup with milk,  
Onion and thin noodle.



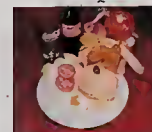
### Ocopa Arequipeña

\* Papa sancochada  
bañada con Salsa de mani,  
queso, leche y aji.  
\* Potato with a special sauce  
of Peanut, cheese, milk and  
chili.



### Papa a la Huancayna

\* Papa sancochada  
bañada con Salsa de  
queso, leche y aji.  
\* Potato with a special  
sauce of cheese,  
milk and chili.



### Palta a la Jardinera

\* Palta rellena con  
papa, zanahoria  
y averjitas.  
\* Avocado with potato,  
Carrot and green  
peas.



### Palta Rellena con Pollo

\* Palta rellena con papa,  
zanahoria, arvejas  
y filetes de pollo.  
\* Avocado with potato,  
carrot, green peas  
and chicken.



### Cuy al Horno

\* Cuy al horno estilo  
Peruano.  
\* Peruvian Style  
Broiled Guinean Pig.



### Ensalada de Palta

\* Ensalada de lechuga,  
Zanahoria, pepinillo,  
Tomate y palta.  
\* Salad of lettuce,  
Carrot, cucumber,  
Tomato and avocado.

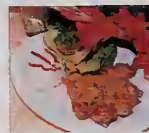






### Arroz con Pollo

\* Arroz con pollo estilo peruano con culando, zanahoria y averjitas.  
\* Peruvian Style Chicken Rice with cilinder, carrot and green peas.



### Bife con arroz

Soft Bife with Rices.

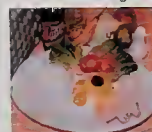
### Pollo al Vino

\* Pollo guisado con vino y pasa acompañado con arroz.  
\* Stewed Chicken with red wine and raisins  
Accompany with rice.



### Aji de Gallina

\* Filete de pollo con salsa de queso y aji acompañado con arroz.  
\* Chicken with chili-cheese sauce accompany with chinese rice.



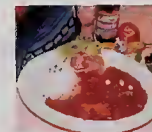
### Suprema de Pollo

\* Pechuga de pollo arrebozado con pan molido y acompañado con arroz.  
\* Crispy Peruvian Style Chicken accompany with chinese rice.



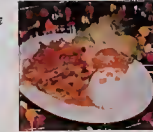
### Guiso de Alpaca

\* Lomo de Alpaca con salsa norña a la olla.  
\* Alpaca in a norñien sauce accompany With chinese rice.



### Lomo Saltado

\* Lomito de res saltado con papa, tomate y cebolla acompañado con arroz.  
\* Beef with pctato, onion and tomato accompany with chinese rice.



### Milanesa con arroz

\* Carne de res arrebozado con pan molido acompañado con arroz blanco.  
\* Crispy Peruvian Style Beef with Chinese rice.



### Bistek con Arroz

\* Soft beef with chinese rice.



*Restaurant Oriental*  
**WA LOK**



JR. PARURO Nº 864 - 878  
TELF. 4272656 - 4272750 - LIMA



# DIM SUM BOCADITOS



1. 水晶蝦餃皇	JA KAO	\$1.50
2. 鮮蝦粉蒸	KOC CHAY ESPECIAL	1.50
3. 潮州蒸粉蒸	KOC CHAY CHIU CHAU	1.50
4. 干蒸牛肉燒賣	SIU MAI DE CARNE	1.50
5. 干蒸豬肉燒賣	SIU MAI DE CHANCHO	1.50
6. 豉汁蒸肉排	COSTILLITAS CON TAISI	2.50
7. 豉汁蒸牛腩薯	RACHI CON TAISI	3.50
8. 豉汁蒸鳳爪	PATITAS DE POLLO CON TAISI	2.50
9. 鹹水角	JAM SIU KOC	6.50
10. 牛肉餡餅	CHICHONFAN CON CARNE	6.50
11. 蝦米腸粉	CHICHONFAN CON CAMARONCITOS	6.50
12. 菜肉腸粉	CHICHONFAN CON VERDURAS	6.50
13. 叉燒腸粉	CHICHONFAN CON LOMITO ASADO	6.50
14. 鮮蝦腸粉	CHICHONFAN CON LANGOSTINOS	6.50
15. 炸醬麵	CHICHONFAN SOLO	2.50
16. 鮮牛肉球	BELAS DE CARNE DE RES	2.50
18. 酥炸魚塊	CALAMAR FRITO	2.50
19. 五柳炸蝦餃	JA KAO FRITO	1.50
22. 荷葉糯米卷	NO MAY EN LOTO	1.50
23. 臘腸糯米卷	ENDROLLADO CON SALCHICHA CHINA	1.50
24. 香煎韭菜餃	KAU CHOY KAO	1.50
26. 炸雲吞	WANTAN FRITO	6.50
27. 蘿蔔酸	NABO ENCURTIDO	6.50
28. 炸子雞	CHICHARRON DE POLLO	6.50
29. 蒜子豬肉	CHAMCHO AL AJO	2.50
30. 蒜子鴨	PATO AL AJO	1.50
31. 香細餃	JEON SAI KAO	5.50
32. 叉燒飽	CHA SIU PAO	5.50
33. 粉蒸飽	LAY YON PAO	5.50
34. 豆豉飽	LIN YON PAO	5.50
35. 雞飽	KAY PAO	5.50
36. 帶子海鮮餃	TAI CHI KAO	7.50
37. 小籠湯包	SIU LAM KOC	7.50
38. 南乳魚翅	KAM CHIA	5.50
39. 薑蔥金餃	WON KAM KAO	6.50
40. 青豆三牙餃	SAM SEN KAO	7.50
41. 豉汁蒸肉餃	CHOY YOC KAO	5.50
42. 蒜茸鳳爪	FOUG GAN KAO	5.50

LOS PRECIOS INC. EL P.D.V. Y REGIMEN AL CONSUMO J.R.D.E.C.O.P.S (R.N. 991-94)





1. 酸辣汤	CHILICANO PICANTE	14.-
2. 豆腐鱼翅汤	CHILICANO DE PESCADO	10.-
3. 鱼片豆腐汤	CALDO DE PESCADO	10.-
4. 鱼片菜花汤	CALDO CON HONGO BLANCO	9.-
5. 鱼片海带汤	CALDO DE POLLO CON HONGO BLANCO	12.-
6. 鱼片菜花汤	CREMA DE CHOCLO	12.-
7. 鱼片菜花汤	CREMA DE POLLO Y PESCADO	12.-
8. 三鲜汤	CREMA CON CONCHAS DE ABANICO	13.-
9. 三鲜汤	SOPA SAN SI	12.-
10. 鸡片菜汤	CALDO DE POLLO CON VERDURAS	9.-
11. 西湖牛肉羹	CREMA SEI WU	12.-
12. 浮水饺	SOPA SUI KAO (1 doc)	12.50
13. 水饺	SOPA SUI KAO CON TALLARIN	12.-
14. 牛腩	SOPA CON TALLARIN GAU NAM	16.50
15. 水饺	SOPA SAHOFAN CON SUI KAO	12.-
16. 蛋卷	SOPA WANTAN CON SAHOFAN	12.-
17. 蛋卷	SOPA WANTAN CON TALLARIN	12.-
18. 蛋卷	SOPA WANTAN CON MAIFAN	12.-
19. 牛腩	SOPA SAHOFAN CON GAU NAM	16.50
20. 牛腩	SOPA MAIFAN GAU NAM	16.50
21. 咖喱牛肉	SOPA CON GAU NAM AL CURRY	16.50
22. 浮水	SOPA SAHOFAN SOLO	9.-
23. 肉片	SOPA SAHOFAN CON CARNE DE RES	12.-
24. 入菜	SOPA PAC FOU	10.-
25. 蒜茸	SOPA FUCHIFU	9.-
26. 白粥	SOPA DE ARROZ SOLO	9.-
27. 皮蛋	SOPA DE ARROZ CON PITAN	10.-
28. 鸡(牛)肉粥	SOPA DE ARROZ CON CARNE DE RES	12.-
29. 牛肉丸	SOPA DE ARROZ CON BOLITAS DE CARNE	12.-
30. 鱼片	SOPA DE ARROZ CON PESCADO	12.-
31. 什锦	SOPA DE ARROZ ESPECIAL	15.-
32. 上等鱼片	SOPA DE ARROZ CON PESCADO SEPARADO	17.50
33. 高汤	SOPA WO MIN	18.00



### ESPECIALIDADES A LA PLANCHA



1. 鹽板雞片	POLLO FILETE TAUSI A LA PLANCHA	S/ 40.-
2. 鹽板牛柳	LOMO DE RESA LA PLANCHA	44.-
3. 鹽板蝦球	LANGOSTINOS A LA PLANCHA	46.-
4. 鹽板鮮帶子	CONCHITAS DE ABANICO A LA PLANCHA	46.-
5. 鹽板京都骨	COSTILLITAS KEN TAU A LA PLANCHA	48.-
6. 鹽板魚塊	PESCADO A LA PLANCHA	48.-
7. 鹽板蝦仁	CAMARONES A LA PLANCHA	48.-
8. 鹽板大把	TAIPA A LA PLANCHA	48.-
9. 鹽板海皇	MARISCOS A LA PLANCHA	54.-
10. 鹽板魷魚	CALAMARES A LA PLANCHA	46.-



### ESPECIALIDADES A LA PLANCHA



1. 蝦米蹄花煲	FANSI CON CAMARONCITO CHINO	S/ 22.-
2. 雞蓉粉麵煲	VERDURAS A LA CACEROLA CON FAN SI	26.-
3. 粉麵雞煲	FANSI ESPECIAL	24.-
4. 海鮮煲	MARISCOS A LA CACEROLA	24.-
5. 海鮮粉麵煲	MARISCOS CON FANSI	24.-
6. 豆腐魚肚煲	PESCADO CON TAUHU	24.-
7. 蒜茸蒸魚	LO JON CHAY	22.-
8. 鹽味香茅煲	SALCHICHA CHINA CON UTAU	22.-
9. 北菇雞煲	POLLO CON HONGOS	24.-
10. 咖喱雞煲	POLLO AL CURRY CON PAPAS	22.-
11. 咖喱牛腩煲	GAU NAM AL CURRY	22.-
12. 香茅扣肉煲	KAU YUC CON PAPA CHINA	22.-
13. 梅菜扣肉煲	KAU YUC CON MUY CHOY	22.-
14. 東江豆腐煲	TAUFU RELLENO A LA CACEROLA	24.-
15. 魚煲	PEJESAPO GUIADO A LA CACEROLA	24.-
16. 海鮮豆腐煲	MARISCOS CON TAUHU GUIADO	34.-



# SACIADOS ESTECIALES



1. 時菜牛肉	CARNE DE RES CON VERDURAS	SI 22c
2. 時菜肉片	LOMITO DE CHANCHO CON VERDURAS	24c
3. 豉汁肉排	COSTILLITAS DE CHANCHO CON TAUSI	22c
4. 椒鹽焗肉排	COSTILLITAS AL HORNO	22c
5. 京都焗肉排	COSTILLITAS KEN TOU	24c
6. 麻辣牛肉	CARNE DE RES PICANTE	22c
7. 黑椒牛柳	CARNE DE RES CON PIMIENTO NEGRO	22c
8. 焗海牛肉	CARNE DE RES EN SALSA DE OSTION	22c
9. 咖喱牛肉	CARNE DE RES AL CURRY	22c
10. 紅燒牛腩	GAU NAM GUISADO	22c
11. 咖喱牛腩	GAU NAM AL CURRY	22c
12. 蒜茸牛肉	CARNE DE RES CON PIÑA	22c
13. 咕嚕肉	KRUYOC	22c
14. 香使焗肉排	COSTILLITAS CON PIÑA	22c
15. 酥菜肉丁	LOMITO CON CASTANAS DE CAJU	22c
16. 碎菜牛肉	CARNE DE RES CON VERDURA ENCURTIDA	22c
17. 豉汁牛肉	CARNE DE RES EMPOLVADA	22c
18. 碎菜牛肉	CARNE DE RES CON CEBOLLA	22c
19. 焗時菜	VERDURA SOLO EN SALSA DE OSTION	22c
20. 白灼時菜	VERDURA SANCOCADAS	22c
21. 麻婆豆腐	HA FO TAUFU	22c
22. 煎豆腐	TAUFU GUISADO	22c
23. 鹹豆腐	TAUFU RELLENO	22c
24. 鹹三寶	RELLENO SAN POU	22c
25. 焗通菜	KAM LU RASTAN	22c
26. 五柳蛋	UI LAU TAU	22c
27. 滑蛋牛肉	LOMITO CON HUEVO REVUELTO	22c
28. 煎滑蛋	LO JON CHAY	22c
29. 炒三絲	SAM SI SALTADO	22c
30. 三絲炆菜	CANASTA SAM SI	22c
31. 絲炆菜	CANASTA TAIPA	22c
32. 炒八珍	PAC CHIAN	22c

LOS PRECIOS T.R.C. 22 J.G.V. Y RECHACIO CONSUMO T.R.C. 22 J.G.V. (N.M. 051-94)





1. 雞片炒時蔬	POLLO CON VERDURAS	20-
2. 西蘭花炒雞片	POLLO EN TROZOS CON BROCOLI	20-
3. 時菜炒鴨片	PATO CON VERDURAS	25-
4. 時菜炒雞卷	POLLO ENROLLADO CON VERDURAS	25-
5. 燒油雞	POLLO ENROLLADO EN SALSA DE OYSTON	20-
6. 柱侯雞	POLLO CHI JAY KAY	20-
7. 鹽焗雞	GALLINA SAL	32-
8. 白切雞	GALLINA PÁC CHI KAY	
9. 燒油王雞	GALLINA SILLAO KAY	
10. 大紅炸子雞	FOLIO CHA CHI KAY	31-
11. 脆皮炸子雞	POLLO CHU PEI KAY	33-
12. 南乳吊燒雞	GALLINA ASADA	
13. 燒油雞球	POLLO EN TROZOS CON TAU SI	24-
14. 鮮菇滑雞球	POLLO EN TROZOS CON HONGOS PRESOS	24-
15. 冬菇燻雞	POLLO AL VAPOR CON HONGOS Y YUJO	28-
16. 膳膳雲耳雞	POLLO AL VAPOR CON SALICHTCHA	28-
17. 冬菇炒雞	POLLO GUISADO CON HONGOS	28-
18. 北菇焗鴨	PATO CON PIÑA	28-
19. 燒雞球	POLLO CON PIÑA	28-
20. 脆皮雞丁	POLLO CON CASTAÑAS DE CAJU	30-
21. 茄汁雞球	POLLO EN TROZOS AL CURRY	20-
22. 燒油王雞	PICCIÓN AL SILLAO	18-
23. 燒油乳鴿	PICCIÓN AL HORNO	12-
24. O.K. 汁燒雞	PICCIÓN EN SALSA O.K.	12-
25. 客家焗肉丁	KUN POI CON LONITO DE CHIANCHO PICADO	25-
26. 宮保雞丁	KUN POI KAY TIEN	20-
27. 椒鹽雞丁	POLLO PICANTE CON VERDURITAS PICADO	20-
28. 香滑焗雞片	WAT KAY POLLO CON HONGOS Y VERDURAS	30-
29. 香滑雞丁	POLLO AL LINGÓN	20-
30. 甜酸雞	TI PA KAY	20-
31. 芡菜雞	YIN YEON KAY	20-



## MARISCOS



1. 豉汁鲜带子	CONCHITAS DE ABANICO CON TAIISI	SI	32.-
2. 西施炒带子	CONCHITAS DE ABANICO CON BROCOLI		32.-
3. 白灼蜆	PIC CRIOL JA		37.-
4. 蒜茸蒸蜆	LANGOSTINOS AL VAPORE CON AJOS	CAJUNES	40.-
5. 豉汁蜆球	LANGOSTINOS CON TAIISI	CAJUNES	40.-
6. 干蒸蜆球	LANGOSTINOS EN SALSA INGLESA	CAJUNES	40.-
7. 鲜菇蜆仁	LANGOSTINOS CON HONGOS FRESCOS		37.-
8. 辣果蜆仁	LANGOSTINOS CON CASTAÑAS DE CAJU		40.-
9. 椒鹽蜆	LANGOSTINOS PICANTES AL HORNO		40.-
10. 西施蜆	SEI SI JA		37.-
11. 酥炸蜆	LANGOSTINOS FRITOS		37.-
12. 時菜蜆壳	CALAMARES CON VERDURAS		27.-
13. 酥炸蜆壳	CHICHARRO DE CALAMARES		27.-
14. 椒鹽蜆壳	CALAMARES FRITOS PICANTE		37.-
15. 豉汁蒸魚	PESCADO AL VAPORE CON TAIISI Ó NATURAL (ENTERO)		57.-
16. 酥炸魚	PESCADO CON HONGOS (ENTERO)		57.-
17. 蒜茸魚	PESCADO DOS SABORES (FILETE)		47.-
18. 椒鹽魚	PESCADO GUISADO CON TAIISI (ENTERO)		34.-
19. 茄汁魚塊	PESCADO ENTOMATADO (FILETE)		34.-
20. 肉桂松子魚	PESCADO EN FLOR GUISADO		50.-
21. 五柳松子魚	PESCADO DE DOS SABORES EN FLOR (BOLSES)		42.-
22. 菊花魚	PESCADO EN FLOR		37.-
23. 茄魚片	PESCADO AL VAPORE CON TAIISI Ó NATURAL (FILETE)		37.-
24. 西湖魚	PESCADO SEI RU		32.-
25. 西樺魚塊	PESCADO GUISADO EN SALSA DE LIMON		34.-
26. 臘腸蒸蛋	HUEVO AL VAPORE CON SACHICHA CHINA		48.-
27. 蝦米蒸蛋	HUEVO AL VAPORE CON CAMARONCITOS		48.-
28. 叉燒蒸蛋	TORTILLA CON LOMITO DE CHANCICO		46.-
29. 蝦仁蒸蛋	TORTILLA CON LANGOSTINOS		44.-
30. 菜粒蒸蛋	TORTILLA CON VERDURAS		42.-
31. 蝦蜆壳	CALAMARES RELLENOS EN SALSA DE TAIISI		34.-

EL PRECIO DEL PESCADO PUEDE VARIAR SIN PREVIO AVISO, CONSULTENOS!

105 PRECIOS 3RA. EL J.E.V. Y RECTOR DEL CONSUMO INDECOPI (N.º. 091-04)

Especialidades  
de la Casa



1. 薑酒白焗湯	SOPA DE PICHÓN	SI. 18.-
2. 三絲魚翅羹	CALDO DE ALETA DE TIBURÓN Y SAN SI.	16.-
3. 三絲魚肚羹	CALDO DE BOCHE DE PESCADO.	18.-
4. O.K. 汁焗乳鴿	PICHÓN EN SALSA O.K.	18.-
5. 生菜乳鴿羹	PA LAP SUN (HOJAS DE LECHEA GRILLADO) ESPECIAL	50.-
6. 中式魚生	CEVICHE CHINO YIU SAN	50.-
7. 一品海皇大會	SALTADO ESPECIAL DE MARISCOS	40.-
8. 冬菇炆魚肚	(CONSUMO BOCHE DE PESCADO Y TODO TIPO DE MARISCOS)	30.-
9. 鮮鮑增海參	BUCHE CUISADO CON HONGOS NEGROS	50.-
10. 紅炆露仔翅	(BOCHE DE PESCADO-HONGOS CHINOS VERDURAS)	50.-
11. 百花蝦冬菇	COQUILLO SALTADO CON ABALONES	50.-
12. 炸蝦丸	(ABALONES HOT SAN VERDURAS)	30.-
13. 時菜炒蛇片	ALETAS DE TIBURÓN EN SALSA DE OSTION -	30.-
14. 鮮菇炒蛇片	HONGOS NEGROS RELLENOS	40.-
15. 薑蔥炒蛇片	BOLITAS DE LANGOSTINOS 2 UNIDADES	20.-
16. 時菜炒蛇肚	ABALONES SALTADOS CON VERDURAS	50.-
17. 薑蔥炒蛇仁	ABALONES SALTADOS CON CHAMPIGNONES	40.-
18. 蠔油三絲	ABALONES SALTADOS CON KION CHUN	30.-
19. 時菜炒魚丸	PANCITA SALTADO CON VERDURAS	30.-
20. 脆炸魚丸球	PANCITA SALTADO CON KION CHUN	30.-
21. 酥炸鳳尾蝦	SAN KU SALTADO EN SALSA DE OSTION	30.-
22. 時菜炒魚球	(HONGOS NEGRO CHAMPIGNONES-HONGOS FRESCOS-VERDURAS)	20.-
23. 香酥蟹鉗	PESCADO EN BOLAS SALTADO CON VERDURAS	40.-
24. 蟹肉扒鮮菇	BOLITAS FRITAS DE PESCADO 2 UNIDADES	20.-
25. 冬菇扒菜膽	BOLITAS FRITAS DE LANGOSTINOS	30.-
26. 水晶蝦球	PESCADO EN TROZO SALTADO CON VERDURAS	30.-
	UÑA DE CANGREJO 2 UNIDADES	30.-
	PULPA DE CANGREJO SALTADO CON CHAMPIGNONES	20.-
	HONGOS NEGROS CON VERDURAS	30.-
	LANGOSTINOS CRISTAL	30.-
	CANARONES CRISTAL	40.-

LOS PRECIOS SON EN L.P. Y RECTANGULAR CONSUMO INDECOPI (N.º 881-84)



RECOMENDACIONES  
DEL CHEFF



1. 原盅炖翅	GALLINA AL VAPOUR CON ALTA DE TIBURÓN (*)	51.-
2. 老雞地底肚	GALLINA AL VAPOUR CON BOCHE (*)	---
3. 淮杞地白燉	CALDO DE PICÓN AL VAPOUR CON WAI SAI KIM CH (*)	---
4. 紅燒鰻魚翅	GUISO DE ALTA DE TIBURÓN	38.-
5. 姜葱蟹鉗	UNA DE CANGREJO SALTADO C/ JÓN CHANG (DEJOS FRECOS)	40.-
6. 清蒸蟹鉗	UNA DE CANGREJO AL VAPOUR CON CHAMPIGNONS	40.-
7. 時菜蟹柳	PALPA DE CANGREJO CON VERDURAS	28.-
8. 芝麻鴨	PATO ADORAL (SÚOICE Ó SOSTIÁN) -	35.- CUBIENDO
9. 芝麻雞	GALLINA ADORAL (SÚOICE Ó SOSTIÁN) -	35.- CUBIENDO
10. 姜葱滑雞	GALLINA SALTADA K'ON CHEN	34.-
11. 冬菇雲耳蒸老雞	GALLINA AL VAPOUR CON HONGOS NEGROS Y WAI YI	38.-
12. 臘腸蒸老雞	GALLINA AL VAPOUR CON SALCHICHA CHINA (DEPORTADA)	38.-
13. 象筍枝老雞	GALLINA GUISADA CON HONGOS NEGROS	38.-
14. 時菜炒雞片	GALLINA EN FILETE SALTADO CON VERDURAS	32.-
15. 脆皮老雞	GALLINA CHON TEY KAY	34.-
16. 燕窩西蘭花	BROCOLI BELLINO C/ LANGOSTINOS KOLINES	24.-
17. 酸辣絲絲蝦	CHAMONES SALTADOS C/ PAN SÍ PICANTE	56.-
18. 海鮮雀巢	CAVASTA DE MARISCOS C/ VERDURAS Y CASSABA DE OURI	42.-
19. 雀巢牛柳	CAVASTA CON LOMO PIRÓ DE RES EN S/ TIGERESA	38.-
20. 香酥百花卷	ENROLLADO 100 FLORES (6 UNIDADES)	24.-
21. 清蒸乳鴿	PICÓN AL VAPOUR CON FU YI	32.-
22. 冬菇蒸乳鴿	PICÓN AL VAPOUR CON HONGOS NEGROS	38.-
23. 北京鴨半隻	1/2 PATO PEKINES (4 PERSONAS)	42.-
24. 北京鴨一隻	PATO PEKINES (8 PERSONAS)	88.-

(\*) Avisar con un día de anticipación

LOS PRECIOS INC. ED. I.G.V. Y REGIMEN DE COMERCIO EXTERIOR (R.U. 681-96)



## TALLARIN



1. 牛肉炒麵	TALLARIN CON CARNE DE RES	SI 48.-
2. 肉片炒麵	TALLARIN CON LOMITO DE CHANCHO	48.-
3. 雞球炒麵	TALLARIN CON POLLO	48.-
4. 雞塊炒麵	TALLARIN TAIPA	48.-
5. 雞塊炒麵	LOU MIN EN SALSA DE OSTION	48.-
6. 雞塊炒麵	KION CHUN LOU MIN	48.-
7. 牛腩炒麵	TALLARIN CON CHAU NAM	48.-
8. 咖哩牛腩麵	TALLARIN CON CARNE AL CURRY	48.-
9. 海皇煎麵	TALLARIN FRITO CON MARISCOS	48.-
10. 牛肉煎麵	TALLARIN FRITO CON CARNE DE RES	48.-
11. 雞片煎麵	TALLARIN FRITO CON POLLO	48.-
12. 三絲炒麵	TALLARIN SAH SI	48.-
13. 大北煎麵	TALLARIN FRITO TAIPA	48.-
14. 三絲煎麵	TALLARIN FRITO SAH SI	48.-
15. 鴨片炒麵	TALLARIN CON PATO	48.-
16. 鴨片煎麵	TALLARIN FRITO CON PATO	48.-



## FIDEOS DE ARROZ



1. 干炒牛河	SAROPAN SALTADO CON CARNE	SI 44.-
2. 干炒肉河	SAROPAN CON LOMO DE CHANCHO	44.-
3. 雞片炒河	SAROPAN SALTADO CON POLLO	44.-
4. 雞塊炒河	SAROPAN SALTADO ESPECIAL	44.-
5. 干炒河粉	SAROPAN SALTADO SOLO	44.-
6. 雞汁炒河	SAROPAN SALTADO CON TAUSI	44.-
7. 牛肉炒米	MAIFAN SALTADO CON CARNE	44.50
8. 肉片炒米	MAIFAN CON LOMITO DE CHANCHO	44.-
9. 雞球炒米	MAIFAN SALTADO CON POLLO	44.-
10. 雞塊炒米	MAIFAN SALTADO ESPECIAL	44.-
11. 豆洲炒米	MAIFAN SALTADO AL CURRY	44.-
12. 揚州炒米	YON CHAU MAIFAN	44.-
13. 肉片菜炒河	SAROPAN CON LOMITO DE CHANCHO (JUGOSO)	46.-
14. 雞片菜炒河	SAROPAN CON CARNE DE RES (JUGOSO)	46.-
15. 肉片菜炒米	MAIFAN CON LOMITO CHANCHO (JUGOSO)	46.-
16. 雞片菜炒米	MAIFAN CON CARNE DE RES (JUGOSO)	46.-

LOS PRECIOS SON EN DOLARES Y CENTAVOS (M.L. 001-34)



# PARA VEGETARIANOS



1. SOPA TALLARIN CON VERDURA	9-
2. SOPA SAHOAN CON VERDURA	9-
3. SOPA MAIPAN CON VERDURA	9-
4. CROU SAM SALTADO SOLO	11-
5. FREJOLITOS SALTADO SOLO	9-
6. VERDURAS MIXTAS SALTADAS	11-
7. BROCOLI SALTADO SOLO	11-
8. SIN KUA SALTADO SOLO	11-
9. TAUHU GUISADO	11-
10. VERDURAS CON FAN SI LA CACEROLA	16-
11. LO JON CHAY	22-
12. HONGOS NEGROS CON VERDURAS	32-
13. SAM KU SALTADO EN SALSA DE OSTION	32-
14. TORTILLA CON VERDURAS	16-
15. HUEVO REVUELTO CON VERDURAS	16-
16. HUEVO AL VAPOR CON FAN SI	13-
17. TALLARIN SALTADO CON VERDURAS	13-
18. TALLARIN LOU MIN CON CHAMPIÑONES	12-
19. KION CHEN LOU MIN	12-
20. SAHOAN SALTADO SOLO	8-
21. MAIPAN SALTADO SOLO	8-
22. NASO ENCURTIDO	6-
23. WANTAN FRITO SOLO	6-
24. ARROZ CHAUPA CON FREJOLITOS Y CHAMPIÑONES	9-
25. ARROZ BLANCO (TAZA)	2.50
26. NARANJITAS CHINAS (PORCION)	2-
27. LYCHEE (FRUTAS CHINAS EN CONSERVA)	3-
28. LONGANS (FRUTAS CHINAS EN CONSERVA)	3-
29. PAC TON KOU (GELATINA DE ARROZ)	1.90
30. CHAT CHAN KAO (GELATINA DE ARROZ)	1.90
31. MA TAY KAO (GELATINA DE ARROZ)	1.90
32. MA LAY KOU (BIZCOCHUELO AL VAPOR)	1.90
33. LECHE ASADA	1.90





## ARROZ



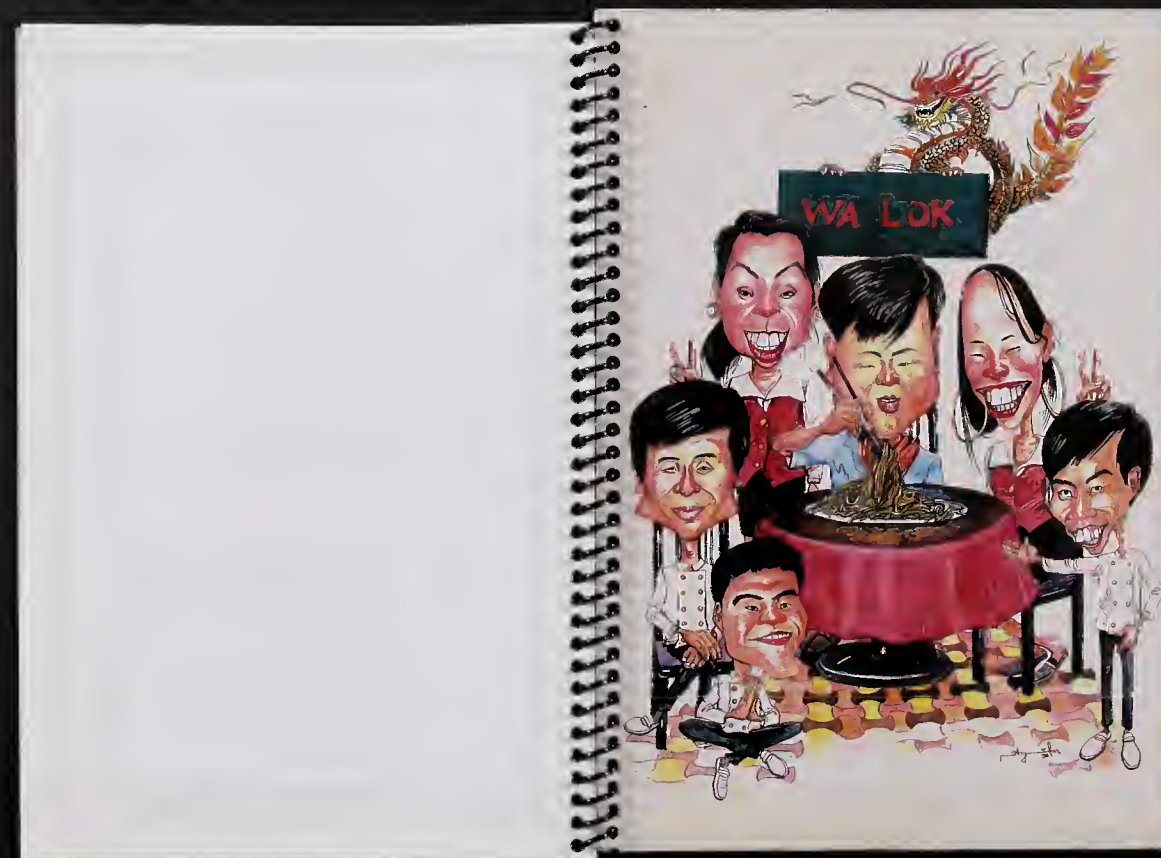
1. 扬州炒饭	ARROZ CHAUFÀ YON CHAU	S/ 11.-
2. 豉汁蒸排骨	POLO CHAUFAN	10.-
3. 滑蛋牛肉饭	ARROZ CON CARNE Y HUEVO	12.-
4. 海鲜饭	ARROZ CON MARISCOS	24.-
5. 滑蛋牛肉饭	ARROZ CHAP WUI ESPECIAL	24.-
6. 滑蛋牛肉饭	ARROZ CON POLLO	22.-
7. 腊味饭	LAP MEI FAN	24.-
8. 烧鸭饭	PATO ASADO CON ARROZ	22.-
9. 叉烧饭	LOMO DE CHANCIO CON ARROZ	11.-
10. 三丝炒饭	ARROZ CHAUFÀ CON SAN SEN	10.-
11. 豉汁蒸排骨	ARROZ CHAUFÀ CON POLLO	11.-
12. 豉汁蒸排骨	ARROZ CHAUFÀ CON PATO	10.-
13. 叉烧饭	ARROZ CHAUFÀ CON CHANCIO	12.-
14. 虾仁炒饭	ARROZ CHAUFÀ CON LANGOSTINOS	10.-
15. 牛肉炒饭	ARROZ CHAUFÀ CON CARNE DE RES	24.-
16. 叉烧饭	ARROZ CON LOMO DE CHANCIO Y PAC CHI KAY	24.-
17. 叉烧饭	ARROZ CON LOMO DE CHANCIO Y PATO ASADO	14.-
18. 海鲜炒饭	ARROZ CHAUFÀ CON MARISCOS	14.-
19. 腊味炒饭	ARROZ CHAUFÀ CON SALCHICHA CHINA	14.-



## BEBIDAS



1. 茉莉茶	TETERA DE TE JAZMIN	S/ 2.50
2. 普洱茶	TETERA DE TE POU LI	2.50
3. 菊花茶	TETERA POU LI CON MANZANILLA	2.50
4. 袋泡茶	TE FILTRANTE / CAFE	1.50
5. 汽水	GASEOSA 3.- (DIET) 3.50 (LTI/2)	6.-
6. 啤酒	CERVEZAS	5.-
7. 特醇啤酒	LICOR DE ARROZ VASO	10.-
8. 桂花陈酒	VINO DE LAUREL COPA	7.-



Restaurant Oriental  
**WA LOK**



DESAYUNO Y/O LONCHE ORIENTAL

A partir de 6 Personas

tè jazmìn  
ja kao  
siu mai  
koc chay chiu chao  
jam sui koc  
enrolladito primavera  
pollo al sillao  
pasteles  
gaseosas

S/. 12.- p.p.

JR. PARURO # 864 - 878 ☎ 427-2656 - 427-2750 - LINIA



Restaurant Oriental  
**WA LOK**



DESAYUNO Y/O LONCHE ORIENTAL.

A partir de 6 Personas

tè oolong  
cheon fan  
costillitas al vapor con tausi  
bolitas de carne de res  
sillao kay  
pato asado  
sopa de arroz especial  
sahofan saltado con pollo  
postre

S/. 15.- p.p.

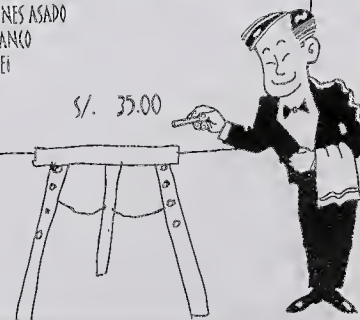
JR. PARURO # 864 - 878 ☎ 427-2656 - 427-2750 - LIMA



### MENU AL ELEGIR

WANTAN FRITO	PARA 2 PERSONAS
KAM LU (SEF)	
ARROZ CHAUFA DE POLO	POLLO AL SILLAO
TE JAZMIN	TALLARIN CON VERDURAS
POSTRE	ARROZ CHAUFA YOM CHAO
	TE OOLONG
	POSTRE
SOPA WANTAN ESPECIAL	
PATO PEKINES ASADO	
ARROZ BLANCO	
TE POV LEI	
POSTRE	

S/. 35.00





# MENU ECONOMICO

PARA 4 A 5 PERSONAS

LOMITO DE CHANCHO ASADO  
KAM LU WAN TIAN (SEP)  
POLLO AL SILLAO  
ARROZ CHAUFIA CON CARNE DE RES  
GASEOSA DE LITRO 1/2

S/. 60.-



JR. PARURO 861-878 TELES. 427-2656 / 427-2750 LIMA PERU



SANTO MENU



PARA 1 A 3 PERSONAS

JA KAO  
MARISCOS A LA CACEROLA  
FILETE DE PESCADO AL VAPOR  
TALLARIN CON VERDURAS  
ARROZ CHAUFIA DE LANGOSTINOS  
GASEOSA DE LITRO YS  
S/. 120.-

TAI CHI KAO  
SOPERA DE CALDO DE PESCADO  
PESCADO EN FLOR (DULCE Y GUISADO)  
TALLARIN CON MARISCOS  
ARROZ CHAUFIA DE LANGOSTINOS  
GASEOSA DE LITRO YS  
S/. 160.-



MIENUS AL ESCOGER  
(PARA 5 PERSONAS APROX.)

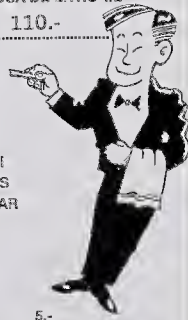
1.-  
WANTAN FRITO  
PATO ASADO CON NABO  
CHANCHO CON TAMARINDO  
FILETE POLLO TAUSI  
CHAUFA ESPECIAL FAMILIAR  
GASEOSA DE LITRO 1/2  
105.-  
SI. ....

2.-  
SIU MAY  
SOPERA FUCHIFU (MED.)  
POLLO CHI JAU KAY  
COSTILLITAS CON PIÑA  
CHAUFA DE POLLO FAMILIAR  
GASEOSA DE LITRO 1/2  
110.-  
SI. ....

3.-  
PATO AL AJO  
KAM LU WANTAN  
FILETE DE POLLO CON TAUSI  
TALLARIN CON CARNE DE RES  
CHAUFA DE CHANCHO FAMILIAR  
GASEOSA DE LITRO 1/2  
125.-  
SI. ....

4.-  
SIU MAY  
SUI KAC FRITO  
CHUY PEY KAY  
COSTILLITAS KEN TOU  
CANASTA TAIPA  
CHAUFA DE POLLO FAMILIAR  
GASEOSA DE LITRO 1/2  
145.-  
SI. ....

5.-  
LOMITO DE CHANCHO AL AJO  
WAT KAY  
COSTILLITAS KEN TOU  
TALLARIN TAIPA  
CHAUFA DE POLLO FAMILIAR  
GASEOSA DE LITRO 1/2  
135.-  
SI. ....





A

para 5 personas

SUI KAO FRITO

(Bocadillos de pollo rellenos de langostinos)

CHUY FLY KAT

(Pollo picante en salsa de champiñones)

COSTILLAS DE TAU

(Carne de res en salsa roja)

TALLARIN TAPIA - FRITO

(Fideos en salsa roja)

ARROZ CHAUFA ESPECIAL

(Arroz con leche y frutas)

CASEROLA DE 1 LITRO Y MEDIO

DE JAZMIN

S/. 150.-

B

SUI KAO FRITO

(Bocadillos de pollo rellenos de langostinos)

CHUY FLY KAT

(Pollo picante en salsa de champiñones)

COSTILLAS DE TAU

(Carne de res en salsa roja)

TALLARIN TAPIA - FRITO

(Fideos en salsa roja)

ARROZ CHAUFA ESPECIAL

(Arroz con leche y frutas)

CASEROLA DE 1 LITRO Y MEDIO

DE JAZMIN

S/. 155.-

C

SUI KAO FRITO

(Bocadillos de pollo rellenos de langostinos)

CHUY FLY KAT

(Pollo picante en salsa de champiñones)

COSTILLAS DE TAU

(Carne de res en salsa roja)

TALLARIN TAPIA - FRITO

(Fideos en salsa roja)

ARROZ CHAUFA ESPECIAL

(Arroz con leche y frutas)

CASEROLA DE 1 LITRO Y MEDIO

DE JAZMIN

S/. 160.-





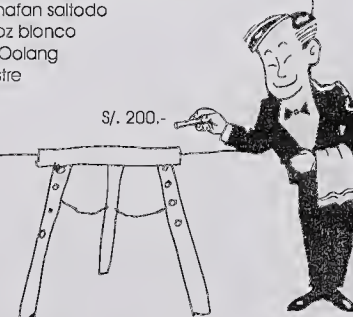


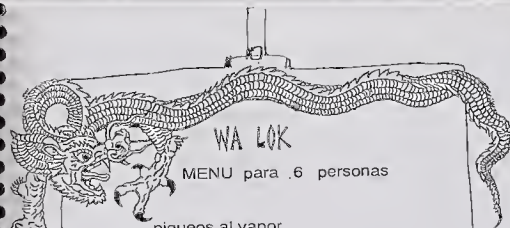
Para 6 personas

### Menu Oriental

Bocaditos al vapor  
Fuente de carnes asadas  
Sopera Sui Koo  
Pescado al vapor al natural  
Verduras de estación al ajía  
Saharón salado  
Arroz blanco  
Té Oolong  
Pastre

S/. 200.-





WA LOK


MENU para 6 personas

piqueos al vapor  
bocadito frito  
gallina sal  
pescado en flor  
pollo con castañas de caju  
ken tou tausi a la plancha  
arroz chaufa de pollo  
gaseosas de litro 1/2

-----

bocadito frito  
pato al ajonjolí dulce picante  
camarones saltados con tausi  
taipa  
wat kay  
arroz chaufa de chancho  
gaseosas de litro 1/2

S/. 220.-





Para 6 personas

### Caldero Mongol

Pescada  
Camarones  
Canchas de abanica  
Calamares  
Carne de res  
Filete de paila  
Verduras de estación  
Guarnición

S/. 300.-



JR. PARURO #864 - 878 LIMA 1 - PERU ☎427-2656 - 427-2750 - 427-9425



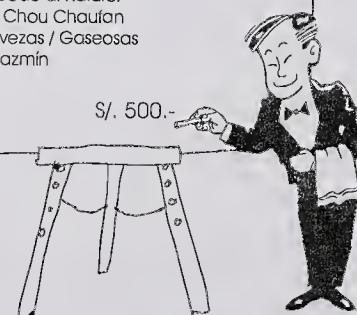


Para 10 personas

#### Menú Gastronómico

Bocadillo frito  
Bocadillos al vapor  
Comaron con crema de oja  
Pato al ajonjolí  
Calamares rellenos  
Pescado al natural  
Yan Chou Chauán  
Cervezas / Gaseosas  
Té Jazmín

S/. 500.-



JR. PARURO #864 - 878 LIMA 1 - PERU ☎ 427-2656 - 427-2750 - 427-9425

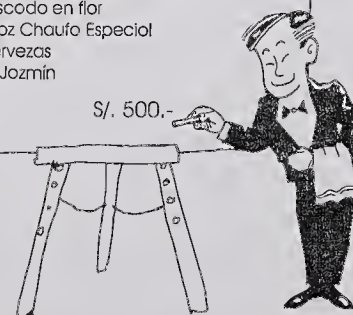


Para 10 personas

Menú Gastronómico

Po Kap Sun  
Sopera Sui Kao  
Fuente de carnes asadas  
Conchas de abonico  
Camarones picantes al horno  
Pescado en flor  
Arroz Chaufa Especial  
Cervezas  
Té Jozmin

S/. 500.-



JR. PARURO #664 - 878 LIMA 1 - PERU ☎ 427-2656 - 427-2750 - 427-9425





